Nat
969
-2

Der Weinſtock wird in Gallien gepflantzt.

Gallis omnibus permisit, ut vites haberent, vinumque conficerent.

Vopiſcus in vita Probi Imp.

Verfaſſer: Pluche

Schau-Platz der Natur,

Oder:

Unterredungen

von der Beſchaffenheit und den Abſichten der

Natürlichen Dinge,

wodurch die Jugend zu weitern Nachforſchen aufgemuntert, und auf richtige Begriffe von der Allmacht und Weißheit GOttes geführet wird.

Zweyter Theil.

Welcher die Fruchtbarkeit der Erde betrachtet.

Aus dem Franzöſiſchen von neuen überſezt

von

F. W. B.

Mit Kupffern und Allergnädigſten Privilegiis.

Zweyte Auflage.

Wien und Nürnberg,
bey Peter Conrad Monath, 1751.

Vorrede.

Da wir die Abſicht hegen, dem Verſtande junger Leute Materien von angenehmen Inhalte zur Ubung vorzulegen, und ihnen durch das damit verknüpfte Vergnügen eine Aufmerkſamkeit auf die Wunder-volle Vorſehung GOttes beyzubringen, ſo haben wir den erſten Theil dieſes Werkes dazu angewendet, daß wir den gröſſeſten Theil der Thiere betrachteten, womit die Natur zu unſerm Beſten angefüllet iſt. Hierauf machten wir den Anfang zur Beſichtigung der Pflanzen, als einer unerſchöpflichen Quelle von Luſt und Nutzen vor das Menſchliche Geſchlecht. Allein wir lieſſen es dabey bewenden, daß wir den Bau derſelbigen über-

haupt unterſuchten, und gleich als im Vorbeygehen, einen Blick auf ein und die andere Gattung warfen, die unſere Achtung inſonderheit verdienet, weil es uns noch zu frühzeitig bedünkete, von einer dermaſſen weitläufftigen Materie mehr beyzubringen. Wir überlaſſen den Gelehrten die Sorge, in ihren Schrifften alles genau einzutheilen und ausführlich zu erklären, und wir glauben, es werden unſere junge Leſer, als auf welche unſere Abſicht gehet, mehr Vortheil davon haben, wenn wir alles, was ſchwehr und verworren iſt, vorbey gehen, und nur dasjenige aus den bewährteſten Schrifften der Natur-Geſchichte zuſamm ſuchen, was ihnen Luſt machen kan, noch weiter zu gehen.

In dieſer Abſicht, wählen wir nicht nur ſolche Materien, welche an ſich ſelbſt viele Anmuth bey ſich führen, ſondern wir bemühen uns auch den Nutzen und die Vortreflichkeit der Gaben zu entwerfen, welche uns die Hand des Schöpfers anbietet. Dieſes Mittel iſt eben ſo unfehlbar ein junges Gemüthe zu bewegen, als das erſte, ja es beſitzet noch dieſen beſondern Vorzug, daß es nicht allein die Vernunfft gebrauchen lehret, ſondern auch das Herz beſſert, und den

Grund

Grund zu derjenigen Geſinnung leget, welche einem rechtſchaffenen Manne eigen bleibet.

Ohne Zweifel wünſchet ſich ein jeder von unſern Leſern Reichthum, Anſehen, Ehre und Glück. Dieſes Werk leget ihnen unſägliche Güter und Reichthümer vor Augen, womit die Erde von auſſen und von innen, zu ihrem Beſten erfüllet iſt; es zeiget ihnen, daß ſie alle zugleich die Eigenthümer derſelbigen ſind, und daß die Herrſchafft, welche ſie darüber ausüben, mit einer beſondern Ehre verknüpfet ſey. Jedoch ehe wir alle dieſe Güter nach der Ordnung durchgehen, müſſen wir vorhero einen gewiſſen falſchen Begriff aus dem Wege raumen, den wir beynahe alle von unſerm Zuſtande hegen, weil wir weder ſeine Würde noch ſeine Nutzbarkeit kennen.

Insgemein bilden wir uns gewaltig viel auf die wenigen Güter ein, die wir mit Ausſchluſſe anderer beſitzen, und machen uns lauter elende und niederträchtige Begriffe, von demjenigen was wir in Gemeinſchafft mit andern genieſſen. Wir glauben, uns gehöre ſonſt nichts zu, als was wir in dem Winkel des Erd-Bodens, darinn wir leben, nach und nach zuſamm ſcharren; al-

 les

les übrige in der Welt betrachten wir als Dinge, die uns nichts angehen, weil wir nicht anders, als in Geſellſchafft mit dem ganzen Menſchlichen Geſchlechte Theil daran nehmen: Allein unſer Eigenthum beſtehet nicht in einer Hand voll Erde; es begreifet die ganze Natur in ſich. Unſere Erb-Güter können uns das wenigſte liefern was wir bedürfen, wir erhalten es von dem ganzen Kreiſe des Erd-Bodens: Folglich ſind wir Könige über den ganzen Erd-Kreiß, und es gehet unſerer Herrſchafft deswegen nicht das geringſte ab, weil wir gemeinſchafftlich regieren; im Gegentheil iſt eben dieſe Gemeinſchafft dasjenige, wodurch unſere Regierung befeſtiget wird.

Dieſes zu beweiſen, wollen wir uns vorſtellen, wir lebten an einem Orte ganz vor uns allein, wir hätten mit dem ganzen Menſchlichen Geſchlechte nichts zu thun, wir wolten unſer Erb-Gut in der Einſamkeit beſitzen, und unſere Herrſchafft ohne Mit-Genoſſen ausüben. Da wir keines fremden Bey-Rathes, keiner Hülfe, noch anderer Werk-Zeuge mächtig ſind, als unſerer Arme, ſo müſſen wir nothwendig an allen Dingen Mangel leiden. Die Erde bewächſet rund um uns mit Dornen und Diſteln

und

und bringet ihre Blüthen und Früchte an jedwedem andern Orte, nur bey uns nicht, hervor. Es hilft uns nichts, daß der Thau vom Himmel fället, daß das Getrayde die Felder bedecket, daß die Flüſſe lauffen, daß jedwede Gegend beſondere Früchte herfürbringet, daß die ganze Natur mit lebendigen Geſchöpfen angefüllet iſt. Sobald wir aus der menſchlichen Geſellſchaft tretten, bringen wir uns um den Genuß aller dieſer Vortheile, wir erhalten ihn auch nicht wieder, ſo lange wir auſſer ihr verbleiben.

Vor wen ſtehen die See-Häfen, die Märkte und öffentlichen Plätze offen? Wem zu Liebe werden die Land-Straſſen angeleget und unterhalten? Wem zu Gefallen hänget man die beeden Ufer eines Fluſſes mit einer Brücke zuſamm? Um weſſentwillen gehen die Poſten zur geſetzten Stunde ab? Zu weſſen Vortheile durchſtreichen die Schiffe das Meer? Für wen führet man Waaren aus allen Ländern herbey? Die Antwort iſt keinem Zweifel unterworfen: Für einen jedweden von uns. Demnach ſtehet der ganze Erd-Kreiß zu unſern Dienſten: es wird uns weder der Gebrauch, noch das Eigenthum von demſelbigen, durch die Gemeinſchafft mit dem menſchlichen Geſchlechte

entzogen; ſondern eben dieſe Gemeinſchaft verhilft uns zu dem Beſitz, und zur Ausübung aller unſerer Rechte.

Da nun jedweder Einwohner der Erde auch ihr Herr iſt, ſo iſt es ja billig, daß er ſeine Wohnung einmahl von innen und auſſen beſichtige; daß er ſich um die Grenzen ſeiner Herrſchafft bekümmere; und ſich dasjenige bekannt mache, was ſeiner Gewalt und Regierung unterworfen iſt.

Damit wir aber alle unſere Reichthümer ohne Beſchwehrlichkeit und Unordnung durchgehen können; ſo wollen wir der leichten und anmuthigen Ordnung folgen, in welcher die Natur uns ſelbige vor Augen ſtellet. Wir wollen einen Ort nach dem andern beſuchen, da wir ſie in Menge beyſamm antreffen. Den Anfang machen wir alſo (*) bey demjenigen, was uns die Erde in unſern eigenen Wohnungen liefert, nemlich bey den Blumen und Garten-Gewächſen. Vortreflich ausgedacht! wird vielleicht jemand ſagen, du wilt den Anfang bey Dingen machen, welche zu nichts als zu einer bloſſen Beluſtigung dienen? Unterdeſſen legt uns die Natur dieſe Dinge am erſten vor die Augen! Wer die Natur betrachten will, hat nicht nöthig ſie in eine Ordnung zu brin-

(*) 2ter Theil.

bringen; er findet ſchon alles in Ordnung, und er darf nur bey ſelbiger bleiben. Aus dem Blumen-Garten und Luſt-Gebüſche, wollen wir uns in die Obſt- und Küchen-Gärten begeben. Damit uns aber unſer eigener Reichthum nicht beſchwehrlich falle, ſo halten wir uns allenthalben nur an das treflichſte und nothwendigſte. Wir verlangen in einem Küchen-Garten durchaus nicht alles und jedes zu finden. Unterdeſſen, woferne man nur ſchlechte und unnütze Dinge weglässet, ſo kan man es gar wohl ſo weit bringen, daß er zu jedweder Zeit des Jahres etwas liefert, ohne jemahls dazwiſchen auszuſetzen. Von da wollen wir auf unſere Korn-Felder ſpatzieren, unſere Weinberge beſichtigen, was uns dieſe beede wichtige Grund-Stücke für Früchte bringen, aber dabey auch die Geſchicklichkeit betrachten, welche ihre Zubereitung erforderet, und welche uns eben ſo nothwendig iſt, als die Sache ſelbſt (*). Erblicken wir die Felder, ſo erinnern wir uns an eine unzählige Menge von Vortheilen die ſie uns verſchaffen. Unſere Wieſen, die Flüſſe, ja ſo gar die unfruchtbaren Klippen der Gebürge liefern uns neue Reichthümer. Die Natur giebt an einem Orte viel, an dem an-

(*) 3ter Theil.

andern wenig, doch allenthalben etwas. Auch ſo gar auf den Heyden läſſet ſich ihre Freygebigkeit ſpühren.

Nach der Betrachtung ſo vieler nützlichen Gewächſe, welche die Fläche des Erd-Bodens bekleiden, wollen wir die Quellen und Flüſſe beſehen, welche ihren Wachsthum befördern. Die Bewegung dieſes Waſſers, das unſere Wohnungen reinigen, unſere Fluren fruchtbar machen, den Durſt der Thiere löſchen, den Wachsthum der Pflanzen befördern, wohlgeſchmackte Fiſche auf unſern Tiſch liefern, und weit entlegene Länder durch Beförderung der Ausfuhre in Verbindung ſetzen muß, verdienet, daß wir einige Aufmerkſamkeit darauf wenden. Hernach wollen wir ſuchen den Urſprung deſſelbigen auszugründen. Woferne wir biß in das innerſte der Berge und Thäler dringen, ſo werden wir den wunderbahren Bau der Waſſer-Behältniſſe erblicken. Wir werden ſehen, daß die Berge zu einem Sammel-Platze beſtimmet ſeyn, aus welchen das Waſſer mit unbeſchreiblicher Kunſt allenthalben vertheilen wird; wir werden die Beſchaffenheit, den Nutzen und die Reichthümer des unermeßlichen Abgrundes bewundern, in welchen ſich alle Ströme ſtürzen. Zugleich wollen

wir

wir eine Erklärung wagen, auf was vor Weiſe die Lufft ohne Unterlaß aus dieſem Abgrunde ſchöpfe; wie ſie das Waſſer auf eine ſo erſtaunliche Höhe empor führe, daß es ſo gar die Gipfel der Berge benetzet, und wie ſie es hernach über den ganzen Erd-Boden mit einem Uberfluſſe vertheile, welcher den Lauf der Flüſe und das Wachsthum der Pflanzen unaufhörlich erneuert.

Haben wir das hauptſächlichſte von demjenigen durchgangen, was uns die äuſſere Fläche der Erde zu unſerm Gebrauche darbietet, ſo wollen wir uns auch biß in ihr Eingeweide wagen. Hier finden wir, als in einem weitläufftigen Gewölbe, einen Vorrath für alle unſre Bedürfniſſe; Eine Menge ölichter Säffte; Salz, von erſtaunlichen Würkungen; Materien von eben ſo vielfältigem Nutzen als unterſchiedlicher Beſchaffenheit. Endlich werden wir auch die Stein-Brüche und Berg-Werke befahren, und bey ſelbigen, eben die Einrichtung als wie bey allem vorhergehenden bemerken, nemlich daß GOtt die Menge ſeiner Gaben nach der Gröſſe unſerer Bedürfniſſe abgemeſſen habe. Anfänglich wollen wir die Steine und Metalle in dem Zuſtande betrachten, in welchem uns die Natur dieſelbige mittheilet, und nach-

nachgehends ſoll uns der Gebrauch beſchäfftigen, wozu wir ſie anwenden.

Dieſes wären alſo unſere Reichthümer. Es wäre aber wohl etwas ſehr eitles, wenn wir ſie aus bloſſem Vorwitze beſehen wolten. Unſere Abſicht muß weit edler ſeyn. Gleichwie ſie uns nicht ohne Urſache gegeben ſind, ſo iſt dieſes wohl das wenigſte, was wir dafür thun können, wenn wir uns beym Empfange derſelbigen, um die Abſicht unſers Wohlthäters bekümmern.

Wiewohl die Sprache das vornehmſte Mittel iſt, wodurch die Menſchen einander ihre Gedanken eröfnen; ſo verſtehen ſie einander doch auch vermittelſt mancherley anderer Zeichen: Doch die allerdeutlichſte Sprache, die man reden kan, das ſind die Geſchenke. Wenn ein abweſender guter Freund uns köſtliche Weine oder prächtige koſtbare Stoffe überſchicket, ſo bedürfen wir weder eines Schreibens, noch eines Botens, der uns ſeine Meynung begreiflich mache. Je ſchöner das Geſchenke iſt, deſto gröſſern Antheil dürffen wir uns an ſeiner Freundſchafft verſprechen. Wir ſämtlich haben einen nicht weniger gutthätigen als mächtigen Freund, nemlich den Urheber der Natur. Er ſcheinet abweſend zu ſeyn, aber er gedenket

ket ohne Unterlaß an uns, weil er uns ohne Unterlaß Gutes erzeiget. Er eröfnet uns ſeine Meinung durch eine unausſprechliche Menge Geſchenke, welche den ganzen Erd-Kreiß erfüllen, und bloß vor uns beſtimmet ſind, weil ſonſt niemand da iſt, der ſie genieſſen und bewundern könte, als wir. Dieſes iſt die Weiſe, mit welcher er uns ſein gnädiges Wohlwollen ohne Unterlaß zu verſtehen giebet. Da dieſes eine deutliche und biß zum Herzen dringende Sprache iſt, ſo wäre es eine unbegreifliche Tummheit, wenn wir ſie nicht verſtehen und darauf antworten wolten. Das am Ende des dritten Theiles von dieſem Werke befindliche Schreiben, welches wir den Gebrauch des Schau-Platzes der Natur betitult haben, erkläret uns, was die Meinung und die Abſicht GOttes bey der groſſen Menge von Geſchenken ſey, damit er uns begabet. Es ſtellet uns die Schuldigkeit vor Augen, wozu wir uns ſtillſchweigend verpflichten, indem wir ſie annehmen. Es lehret uns, ſo zu ſagen, die Anfangs-Gründe derjenigen Sprache, welche GOtt mit uns redet, und in welcher wir ihm wieder antworten ſollen.

Man findet alſo dasjenige nicht in unſerm

Bu-

Buche, was man eine gottſeelige Beredſamkeit und die Ausſchüttung eines dankbaren Herzen zu nennen pfleget. Unſere Abſicht gehet vielmehr dahin, jungen Leuten einen Begriff von demjenigen beyzubringen, was ſie täglich empfangen, als ſie zu lehren, wie ſie dafür danken ſollen. Man hat ſchon ein groſſes gewonnen, wenn man ſie von der ſorgfältigen Liebe GOttes gegen ſie überzeuget, und ihrem Herzen die erſte Beweg-Gründe einer Gegen-Liebe einpflanzet, welche die Billigkeit erfordert. Das übrige wird ihnen der allerbeſte Lehrmeiſter, nemlich ihr eigen Herz ſelbſt lehren.

Nebſt dem Endzwecke den wir haben, junge Leute dahin zu bringen, daß ſie bey allem, was ihnen täglich in die Augen fället, auf die Stimme und die Abſicht des Schöpfers Achtung geben möchten, befleißigen wir uns auf nichts ſo ſehr als ihnen eine Erkänntniß von Sachen beyzubringen, welche im gemeinen Leben gewöhnlicher Weiſe ſehr offt vorzukommen pflegen. Es iſt ein Glück, wenn man Lehrmeiſter antrifft, die im Stande ſind hohe, ſchwere, und ſeltene Dinge zu erklären; unterdeſſen iſt die allgemeine Klage, man habe keinen Begriff von dem, damit man alle Tage umgehet, ja die Gelehrten

können

können ſich in dieſem Stücke vielleicht die gröſſeſte Unwiſſenheit Schuld geben.

Man hält junge Leute mit gutem Grunde von vieler Geſellſchafft abgeſondert, damit die Zerſtreuung ſie nicht an ihrem Fleiſſe hindere. Nach geendigtem Studiren legen ſie ſich entweder gänzlich auf eine beliebige Wiſſenſchafft, oder ſie kommen in eine Bedienung, und warten derſelbigen, zum öfftern aber ergreiffen ſie ein müßiges Leben. Ihre Jahre gehen alſo nacheinander dahin, ohne daß ſie viel zu ſagen wüſten, was das für Sachen ſind, die ſie täglich verſchwenden? Uberdem ſind dieſe Sachen hin und wieder zerſtreuet, man ſuchet ſie ſelten da, wo ſie anzutreffen ſind, oder, wenn man ſie unter die Hände bekommt, giebt man ſelten Achtung auf ſie.

Mancher kennet zwar die Ulmen, weil ſeine Spatzier-Gänge damit beſetzet ſind, vielleicht hat er etwa die Ahorn- und Eichen-Bäume in ſeinem Walde geſehen, aber Fichten- und Caſtanien-Bäume kennet er nicht. Mancher hat den Klee auf ſeinen Wieſen zum öfftern angeſehen, ob aber auch Schnecken-Klee oder Futter-Kraut darauf wachſen könne, das iſt ihm unbewuſt. Mancher hat ein Schiff

von auſſen angeſehen, aber deſſen innerliche Einrichtung iſt ihm unbekannt. Wer die Kriegs-Schiffe zu Dieppe oder Havre de Grace in Augenſchein genommen hat, der kennet deswegen die Geſtalt der Galeeren in der Mittelländiſchen See noch nicht. Es kan alſo mehr als einem Leſer zum Vortheile gereichen, wenn er von dem gröſten Theile der bekannteſten Sachen, und davon man täglich zu reden pfleget, nicht nur einige Nachricht, ſondern auch den Abriß in einem Buche findet, das er in der Taſche bey ſich tragen kan.

In dieſer Abſicht haben wir dieſem Buche Kupfer beygefüget, davon die Riſſe meiſtentheils nach dem Leben gezeichnet worden; Sie ſtellen die ſchönſten Blumen vor, auf welche die Liebhaber vor andern viele Bemühung wenden; Sie zeigen auf was für Weiſe man auf allerley, auch den ſchlechteſten Plätzen, Blumen-Beete, Luſt-Gebüſche, und dergleichen anlegen könne; ſie lehren uns das Laub einiger immer grünenden, und verſchiedener anderer Bäume kennen, die man zu lebendigen Hecken und Spatzier-Gängen gebrauchet; Das Laub derjenigen, welche wir aus den Waldungen hohlen, und

zu

zu Zimmerwerke, zu Wägen und Tiſchler-Arbeit verwenden, oder gar verbrennen, um uns dabey zu wärmen. Sie bilden die Keltern ab, wodurch wir den Safft der Wein-Trauben, Aepfel und Birnen auspreſſen; und endlich die Kräuter, die wir am liebſten auf unſere Wieſen wünſchen. Auf die Abbildungen dieſer Dinge, die uns ſo unbekannt ſind, ob wir ſie gleich alle Tage vor Augen haben, folgen andere Kupfer, ſo die Flüſſe, das Meer und das inwendige der Erde betreffen. Zuerſt findet man die Einrichtung der Erd-Schichten, ſowohl inwendig in den Bergen, als in flachen Gegenden, und den Lauf, welchen das Waſſer, vermöge dieſer Einrichtung, entweder unter der Erde oder auf ihrem auswendigen nehmen muß. Hierauf folgen die Fiſche, welche nur im ſüſſen Waſſer leben, ingleichen diejenigen, welche aus der See in die Flüſſe tretten, und die vornehmſten Arten des Fiſch-Fanges. Nach dieſem folget eine Sammlung verſchiedener Seltenheiten des Meeres, unter welche wir die Fiſche von auſſerordentlicher Geſtalt, die ſchönſten Muſcheln, die beträchtlichſten See-Gewächſe, und die Corallen-Fiſcherey zählen; und gleichwie uns dieſe Materie von ſelbſt auf den Nutzen der Schiffarth führet, ſo

würden wir eine Sache übergangen haben, von welcher man alle Tage redet, ob man ſie gleich nicht allemahl zum beſten verſtehet, wenn wir nicht die innere und äuſſere Beſchaffenheit eines groſſen Kriegs-Schiffes, einer Galeere, und einiger kleinern Fahrzeuge, benebſt der Weiſe ſie vom Stengel ins Waſſer zu laſſen, abgebildet hätten.

Weil es unmöglich iſt, die Steine, es mögen nun edle oder gemeine ſeyn, ingleichen die Metalle aus einem Kupferſtiche kennen zu lernen, wie es die Erfahrung an den koſtbahren aber ganz vergeblichen Platten zur Genüge bekräfftiget, welche der Herr Graf Marſigli dem dritten Theile ſeiner Beſchreibung des Donau-Strohms einverleibet hat, ſo haben wir von alle dem, was man unter der Erde findet, nichts im Bildniſſe vorgeſtellet, als einige Verſteinerungen, und gebildete Steine, denn dieſe werden deswegen känntlich, weil ſie die Geſtalt etwa einer Pflanze oder eines Thieres an ſich zeigen, und über dieſes geben ſie auch zu allerhand artigen Unterſuchungen Anlaß. Die Erklärung der Kupfer wird man zu Ende eines jedweden Theiles finden.

Damit aber die Kenntniß dieſer Sachen deſto leichter und angenehmer werden möchte, haben wir ſie, ſo viel möglich, in ihrer natürlichen Gröſſe vorgeſtellet, weil nur dergleichen Figuren die Sache ſelbſt weit feſter ins Gedächtniß drucken, als die allergenaueſte Beſchreibung nimmermehr thun wird. Man ſage einem jungen Leſer von dünnem, ſchmahlen, derben, länglichten, ausgekerbten, ausgeſchnittenem Laube, ohnerachtet aller Mühe, die er ſich giebt, wird er ſich doch vielleicht eine ganze fremde Vorſtellung machen. Weiſet man ihm aber das Laub einer Pflanze, ſo begreifft er im Augenblicke den Unterſchied zwiſchen einer Ulme und einer Hagen-Buche, zwiſchen einer Linde und einer Birke, und er wird ſie ein andermahl ohne Mühe wieder kennen. Er wird im Stande ſeyn beym Spatzierengehen in einem Walde oder auf einer Wieſe ſogleich zu ſagen: Dieſes hier ſind Wicken, dieſes eine Aſpe. Hier ſtehet eine Stein-Eiche, dort eine Tanne!

Jedwedes Pflanzen-Geſchlecht hat gleichſam ſeine beſondere Kleidung, dabey man es ſogleich erkennet. Diejenigen, welche ſich nicht auf die Kräuter-Wiſſenſchafft legen, wiſſen

ſie an der Geſtalt ihres Laubes und Saamens, hinlänglich zu unterſcheiden. Wir können an dieſem Orte ebenfalls damit zufrieden ſeyn, und alſo haben wir mit Vorſatze unterlaſſen jede Pflanze unter die Claſſe, unter das Geſchlecht und die Art zu ſetzen, darunter ſie der Herr Tournefort gebracht hat. Es würde unſere Leſer vielleicht abgeſchrecket haben, wenn ſie von vielerley Abtheilungen gehöret hätten, als zum Beyſpiele in einfache und zuſammen geſetzte Blüthen, in einfache unfruchtbare und einfache fruchtbare; in zuſammen geſetzte mit einfachen Blüthen-Cranze, oder mit vielfachen, in Blüthen-Cronen von gewöhnlicher Geſtalt, und von beſonderer, u. ſ. w.

Alle dieſe, und dergleichen andere Abtheilungen und Unter-Abtheilungen ſchicken ſich ganz wohl in ein Kräuter-Buch, oder in einen Lehr-Begriff eines Kräuter-Gelehrten; alleine an dieſem Orte wären ſie übel angebracht, noch ſchlechter aber der Verweiß, den uns jemand geben wolte, daß wir ſie weggelaſſen haben.

Weil die meiſten Materien in dem gegenwärtigen zweyten, benebſt einigen im dritten

Thei-

Theile alſo beſchaffen ſind, daß man keine gründliche Wiſſenſchafft davon erlanget, woferne man nicht ſelbſt Hand angeleget hat, und ich aus dieſer Urſache befürchtete, in Irrthümer zu fallen, die meinem Leſer ſchädlich ſeyn könten: So habe ich meine Zuflucht zu M. le Normand, Aufſeher des Küchen-Gartens zu Verſailles, und zu Herrn Bernard de Juſſieu, Demonſtrateur im Königlichen Garten genommen. Die Höflichkeit und Geſchicklichkeit dieſer Herren hat mir in allen Stücken die Nachricht verſchaffet, welche ich immermehr verlangen konte. Sie nahmen ſich die Mühe, und ſahen alle Unterredungen durch, welche die Pflanzen betreffen, damit dasjenige, was ich davon ſage, ſeine gänzliche Richtigkeit erhalten möchte. Ich befinde mich aus einer gedoppelten Urſache ſchuldig, dieſes zu erwähnen; denn erſtlich iſt meinen Leſern daran gelegen, und im übrigen leiſte ich einer Pflicht ein Genüge, welche die Dankbarkeit von mir erfordert.

Ordnung der Kupfer des des zweyten Theils.

1. Luſt-Stücke mit Laubwerk verzieret. pag. 25
2. Luſt-Stücke auf Engliſche Art ꝛc. 31
3. Abgetheilte Luſt-Stücke. 33
4. Aurikel, nebſt der Wurzel und dem Laube. 49
5. Anemone und Tulpe. 56
6. Halbgefüllte Ranunkel. 68
7. Blumen-Trieb im Winter, und Nelke. 73
8. Ulme mit groſſen Blättern ꝛc. 92
9 Maßholder. 93
10. Beſtändig-grünende Bäume. 99
11. Stech-Palmen. 100
12. Eibenbaum, Tann Zapfen, und Tanne. 101
13. Langer und ſchmaler Platz ꝛc. 102
14. Die Fichte. 104
15. Eintheilung eines Platzes ꝛc. 105
16. Unförmlicher Platz. 106
17. Garten auf einem unförmlichen Platze. 108
18. Wilder Oelbaum ꝛc. 234
19. Ananas. 236
20. Türkiſches Korn. 335
21. Die gewöhnliche Kelter. 400
22. Die groſſe Kelter. 411
23. Mühle, die Aepfel zu zerquetſchen. 434
24. Kelter für die Aepfel. 437
25. Laub von Stein- und gewöhnlichen Eichen. 482
26. Erle und Eſche. 486
27. Hagen-Buchen und kleine Ulme. 489
38. Pappel- und Aſpen-Laub. 490
29. Laub von Speyer-Aepfelbaum ꝛc. 492
30. Birke und Linde mit ihrer Frucht. 493
31. Haſel Staude und Art von Ahorn. 496
32. Caſtanien-Baum. 498
33. Kleiner Ahorn und Buche. 500
34. Atzerolen-Baum und groſſer Ahorn-Baum. 502

Erklä-

Erklärung der Kupfer-Stiche im zweyten Theil.

Das Titul-Kupfer.

Gleichwie Salamon auf dem Titul-Kupfer eines Buches, das von nichts anders als von der Natur-Geſchichte handelt, zu dem nachdrücklichſten Beyſpiele dienet, dieſe Wiſſenſchafft anzupreiſen: Alſo ſchickte ſich niemand beſſer neben den Titel des gegenwärtigen zweyten, und dem Land-Leben gänzlich gewidmeten Theiles, als der Kayſer Probus, deſſen Vorſorge wir den Tockayer-Burgunder-und Champagne-Wein zu danken haben. Wir haben ihn vorgeſtellet, wie er nach erhaltenen vielen Siegen, ſeine Soldaten diejenige Weinſtöcke pflanzen läſſet, deren Früchte wir noch jetzo genieſſen. Um das Gemählde deſto lebhafftiger zu machen, haben wir voraus-geſetzt, als ob ihm ſeine Unterthanen, zu Bezeugung einer ewigen Dankbarkeit eine mit Reben-Blättern umwundene Ehren-Säulen aufgerichtet hätten. Auf dieſer ruhet eine Muſchel voll Trauben, unten lieſet man dieſe Schrift, worinn ſie ihn loben, wie Horatius den Bachum lobet, daß er uns vermittelſt des Weinſtockes die Frölichkeit gegeben habe.

Probo Imperatori.
Patri Patriæ.
Lætitiæ Datori.

Die Luſt-Stücke. pag. 25.

Man hat alles, was von Raſen angeleget iſt, mit Puncten angedeutet.

Die Anemone. pag. 56.

Die aufgeblühete Anemone zeiget einen Buſch zarter Blätter, welche rund zulauffen.

Die Anemone von einer andern Seite anzuſehen, zeiget ihre äuſſere Einfaſſung, oder ihre fünf groſſe Cranz-Blätter.

Die Tulpe. pag. 54.

Ein Blatt iſt abwärts gezogen, damit man den Griffel oder Klöppel ſehen könne, welcher in der Mitte des Kelches ſtehet, und die Fäden um ſich hat, welche die Häuptlein tragen. Auf herabhängendem Blatte hat man dasjenige angemerket, was die Tulpen-Liebhaber an dieſer Blume verlangen.

A. Die Grund-Farbe, oder Haupt-Farbe. B. Die Flammen. C. Die ſchwarzen Striche, welche dazu dienen, daß die Farbe der Flammen beſſer von der Haupt-Farbe abſticht. Oeffters lauffen ſie mitten durch die Flamme.

Die Nelke. pag. 73.

A. Geſprengelter Nelken-Stock. B. Wurzel. C. Ableger. a. Schnitt mit dem Federmeſſer an dem Ort, da er in die Erde kommen muß, um zu wurzeln. b. Kleine höl-

hölzerne Gabel, damit man den Ableger feſt in der Erde hält.

D. Um den leeren Theil des Kupfers auszufüllen, hat man ein ſolches Glas vorgeſtellet, darinn man die ſchönſten Blumen im Winter aufblühen läſſet. Es pflegen aber nur die Zwiebel-Blumen, zum Beyſpiele die Narciſſen, Hyacinthen, Tulpen, Jonquillen, alſo im Waſſer aufzublühen, woferne man ſie nemlich im November oder noch ſpäter in ein geheitzetes Zimmer ſtellet. So offt man ihnen friſch Waſſer giebet, kan man einige Körnigen Salpeter, Küchen-Salz, oder Zucker drein werfen. Die hier vorgeſtellte Blume iſt weit kleiner, als natürlich. Es iſt eine Art einfacher Narciſſen von lieblichem Geruche, die man totus albus nennet.

Stech-Palmen. pag. 100.

A. Laub von Stech-Palmen. B. Geſtreifftes Stech-Palmen-Blatt. C. Junger Aſt mit ſeiner Frucht. Es giebt ſehr vielerley Arten von dieſem Baume. D. Kleine Stech-Palmen.

Die Fichten. pag. 104.

A. Aſt von einer Fichte mit ſeinen Nadeln und ſeiner Frucht. B. Spitze von eben dieſem Aſte mit ſeinen Nadeln und Würſten oder Kezchen, woraus der Staub auf die Röhren der Frucht C fället, um ihr die Fruchtbarkeit mitzutheilen. D. Ein Theil der Frucht, die entzwey gebrochen. E. Fichten-Kern aus ſeiner Hülſe genommen.

Ungleicher Platz, und deſſen Abtheilung. pag. 106.

A. Hof nebſt den Gebäuden. B. Brücke über den Gra-

Graben. C. Alle mit Puncten bemerkte Orte ſind Spatzier-Gänge mit Raſen eingefaſſet. D. Groſſe Plätze mit Blumen beſetzet. E. Garten-Säle von geſchnittenen Hecken. F. Geländer. G. Luſt-Wäldgen. H. Gitter-Werk, wobey ein Raſen-Hügel zur Ausſicht auf das freye Feld R. I. Luſt-Stück auf die Engliſche Art, worauf die Ausſicht aus einem Flügel des Gebäudes gehet. K. Haupt-Spatzier-Gang, ſo unter den Fenſtern des andern Flügels anfänget, und ſich biß in das freye Feld erſtrecket. M. Ubrig-gebliebener Platz den man zu einem Neben-Garten angewendet hat. N. Ubriger Platz, daraus man einen Melonen-Garten gemacht. O. Land-Straſſe. P. Niedriger Zaun, damit der Spatzier-Gang K mit denen auf dem Felde gepflanzten und hier angezeigten Bäumen einiger maſſen zuſamm hänge. Q. R. Das freye Feld. S. Aufzug des Gitter-Werkes. H. Auf ſolche Weiſe, wenn es ganz ungekünſtelt und gleichſam halb wild ſich darſtellet, läſſet es weit beſſer, als wenn man es allzu zierlich beſchneidet und aufbutzet.

Ein ander unförmliches Stücke Land.

pag. 108.

A. Der Eingang. B. Der groſſe Hof. C. Amphitheatrum von Blumen mit Aufgängen ohne Stuffen, und mit Gefüſſen beſetzt, in den Garten beym Eintritte fället gleich ins Geſichte. D. Das Wohn-Gebäude. E. Luſt-Stücke von Raſen alleine, mit zweyen Bogen-Geländern. F. Boulingrin &c. wohin die Ausſicht aus einem der beeden Flügel gehet. G. H. K. Bänke, Niches, Säle, Cabinete, und andere Verzierungen von lebendigen Hecken, welche auf allerley Weiſe angelegt. I. Niedrige Hecke, damit die Garten-Allée mit dem auf freyen Felde angelegten Spatzier-Gange zuſammen hänge. L. Gänge im Küchen-Garten. M. Blinder Eingang mit zweyen Hecken, und mit zwey Rabatten

ten eingefaſſet, die man mit Blumen oder Gefäſſen zieret. N. Breiter Graben, welcher das Ausſehen aus dem Schloſſe biß zu Ende des Spatzier-Ganges auf dem Felde erlaubet, welcher hinter N anfängt. O. Geflügel-Hof. P. Ställe für die Pferde. Q. Benachbarte Häuſer, ſo den Platz an dieſem Orte einſchränken. R. Das freye Feld. S. Aufzug des Geländers oder Hecken, ſo das Luſt-Stücke einfaſſen, und Bogen-weiſe gewölbet ſind.

Dieſe Beyſpiele zeigen genugſam, wie viel Anmuth man in die allerunförmlichſten Stücke Landes bringen kan.

Die ordentliche Kelter. pag. 409.

A. Die Grund-Hölzer oder das Lager. B. Zwerch-Hölzer. C. Die Tocken, ſind zwey ſtarke aufrecht ſtehende Balken, welche in die Erde eingegraben, verpflöcket und vermauret ſind. Auf den Tocken ruhen, und ſind feſtgemacht die Schrauben-Riegel oder Mutter-Bäume, worinn die Schraube gehet. D. Die Schraube oder Spindel mit ihrem Rade. E. Der Schuh oder Sattel (mouton) worauf die Spindel ruhet, und die Bracken, oder Dielen niederdrücket, welche man Creutz-weiſe über die Bieth-oder Zwerch-Blätter leget, mit denen die Trauben F bedecket ſind. G. Die Kelter-Mulde, Kelter-Bieth, oder Preß-Trog (Mage) worauf man die Trauben F ſchüttet, die man auspreſſen will. Dieſe Mulde hat ihre Vertiefung und ihre Wände, damit der ausgepreßte Safft nicht von allen Seiten überlauffen, ſondern vermittelſt einer mähligen Hänge aus der Mulde in die Butte oder in das Züberlein abrinnen möge. Die Kelter-Mulde ruhet auf Mauer-Werk, um dem hefftigen Drucke der Preſſe zu widerſtehen. Das Mauer-Werk muß frey ſtehen, damit man rings herum gehen, im Falle der Noth den Grund beſichtigen, und die Tocken lüfften kan. H. Das Rad, durch deſſen Hülfe die Spindel und

der Sattel abwärts auf die Trauben gedrehet und gepreſſet werden.

Wenn man dieſe Kelter gebrauchen will, ſo ſchüttet man ſo viele Trauben, als man vor gut befindet, auf die Kelter-Bieth. Dieſen Trauben-Hauffen, nennet man den Secker, und giebt ihm eine viereckigte Geſtalt. Uber ſolchen legt man drey Latten, eine in die Mitte, die beede übrige zu Ende an den Seiten, nicht ſowohl um den Platz zu bezeichnen, da man den Trauben-Hauffen nach jedwedem Kelter-Zuge mit einer ſcharfen Haue oder Pickel behauen, oder mit einem dazu gerichteten Stoß-Eiſen beſchneiden, und das abgeſtoſſene abwerfen muß; Sondern damit die Bieth-Bretter allenthalben gleich aufliegen ſollen. Uber dieſe Bretter legt man wieder die Bracken, drey, vier biß fünf, nachdem die Kelter groß iſt. Uber die erſte Lage von Bracken kommt die zweyte, und über dieſe die dritte. Hernach drehet man das Rad am Zug-Balken oder Well-Baume herum, und verurſachet vermittelſt des angeſchlungenen Seiles, daß ſich das Spindel-Rad gleichfalls herum drehet, die Spindel abwärts ſchraubet, und den Sattel auf die Bracken drücket.

I. Lederner Schlauch, den Wein aus einem Faſſe in das andere zu ziehen. An jedwedem Ende des Schlauches iſt ein hölzernes Mundſtück. Das eine ſteckt man in das Faß, welches man füllen will, das andere an einen groſſen Hahnen, am vollen Faſſe. K. Groſſer Blasbalg, den Wein mit Gewalt zu treiben, wenn er in beeden Fäſſern gleich hoch ſtehet. 1. Durchſchnitt eben dieſes Blasbalges. M. Groſſer Hahnen, damit der Wein deſto geſchwinder aus dem Faß rinne. N. Der Spund, damit man ein friſch-gefülltes Faß oben zuſchläget, damit der Wein nicht zu dem offenen Hahne auslauffe, unterdeſſen da man den Schlauch wegnimmet.

Die

Die groſſe Kelter. pag. 434.

A. Grün-Hölzer oder Schwellen. B. Boden-Ringel. C. Die Tocken. Diejenigen, ſo zu des Leſers linker Seite ſtehen, nennet man ſchlechtweg die Tocken. Die kürzern aber zur rechten Hand, nennet man die Halb-Tocken. Zwiſchen den Halb-Tocken gehen die Ruh-Balken mitten durch, worauf die Druck-Bäume ruhen, und, wenn es nöthig, hin und her gewieget werden können. D. Die Druck-Bäume, ſind ſtarke Balken, wenigſtens zwey an der Zahl, wenn man ſie nemlich ſtark genug haben kan. Gemeiniglich ſind ihrer viere, zuweilen auch ſechſe. E. Die Spindel. Ihr unterſtes Theil heiſſet der Spindel-Zapfen. G. Das Rad, welches durch Hülfe fünf biß ſechs Männer die Spindel rechts oder links um drehet, damit die Druck-Bäume auf- oder abwärts ſteigen. H. Der Druck-Kaſten. Iſt von ſtarken Balken ins gevierdte zuſamm geſetzet, und inwendig mit Steinen ausgefüllet. Dieſer Kaſten hat zehen Schuh in die Länge, und auf jedweder Seite fünfthalb Schuh in die Breite. Man kan ihn in der ausgemauerten Grube, woraus er im Kupfer-Stiche hervorraget, auf- und nieder laſſen. Er wieget mehr als dreyſig Centner. So, wie man die Kelter vorgeſtellet ſieht, ruhet er, ſtöſſet an der Erde auf, und hält die Druck-Bäume vermittelſt der Ruhe-Balken im Gleich-Gewichte. Wenn man nun die Kelter gebrauchen will, ſo drehet man erſtlich das Rad. G. Der Kaſten bleibt auf der Erde ruhen. Allein die Gewalt der Spindel treibt die Druck-Bäume gegen F in die Höhe, daß ſie ſich auf der andern Seite herab laſſen müſſen. Wenn nun die Druck-Bäume auf der linken Hand zwiſchen den Tocken etwas herab ſteigen, ſo ſchläget man zwiſchen die Quer-Riegel der Tocken, und das Ende der Druck-Bäume, ſtarke Pflöcke, drehet hernach das Rad auf eine andere Seite herum, als das erſtemahl, und läſſet die Druck-Bäume herunter. Da ſie nun alsdann auf dem Trauben-Hauffen aufliegen,

liegen, und ſie durch die Bewegung der Spindel mit groſſer Gewalt niedergedruckt werden, ſo muß der Kaſten nothwendig in die Höhe ſteigen. Da nun dieſes Gewichte von dreyſig Centnern auf ſolche Weiſe am Ende dieſer langen Bäume hänget, ſo giebt es ihnen, benebſt der Spindel, einen ſo gewaltigen Druck, daß man aus einem einigen Secker, oder Trauben-Hauffen, in weniger als vier Stunden Zeit, fünf und zwanzig Fäſſer Moſt preſſen kan.

Es gibt noch andere Preſſen, da die Spindel, ſtatt auf einem Druck-Kaſten zu ruhen, zwiſchen zweyen Balken ſtehet, welche feſt in die Erde eingegraben ſind. Dieſe Spindel läſſet ſich nicht in die Höhe ſchrauben, ſondern wird mit Gewalt umgedrehet, und treibet die Bäume herabwärts. Wir wollen dem Leſer mit genauer Erzehlung aller zu den Keltern gehörigen Stücke nicht beſchwerlich fallen. Denn es iſt hier die Frage nicht, einem Zimmermann die Arbeit anzugeben.

Die Kiſten-Preſſe haben wir nicht vorgeſtellet, weil uns ohnmöglich gefallen, eine richtige Abbildung davon zu erlangen. Sie iſt auch bey weitläufftigen Wein-Gärten nicht ſonderlich im Gebrauche, weil ſie die Arbeit wenig befördert.

Ende der Erklärung der Kupfer.

Schau-

Schauplatz der Natur.

Zweyter Theil,

Erſte Unterredung.

Die Blumen.

Die Gräfin.
Der Prior.
Der Chevalier.

Der Chev. Es iſt ein Glück für mich, daß ich die Reiſe, die ich im verwichenen Herbſtmonathe hieher thun ſolte, biß auf den May verſchoben habe; ich genieſſe nunmehro eine deſto gröſſere Luſt.

Die Gräfin. Dafür haben ſie dem Frühlinge den Blumen-Flor zu danken.

Der Chevalier. Das Luſtſtücke, welches man von hieraus ſiehet, verurſachet den angenehmſten Anblick von der Welt.

Die Blumen. Unterdeſſen habe ich es noch niemals in der Nähe betrachtet.

Die Gräfin. Wir können ja näher dabey gehen, und es nach Belieben anſehen. Sagen Sie mir doch Herr Prior, woher es kommt, daß man bey dem Eintritte in einen blühenden Garten auf einmal ganz aufgemuntert wird? Warum empſindet man in demſelbigen Augenblicke ein gewiſſes Vergnügen, davon man die Urſache nicht zu ſagen weiß, und das man an keinem andern Orte verſpüret? Ich glaube meines Ortes, man dürffe keine andere Urſache ſuchen, als die abwechslende Farbe der Blumen, welche uns auf einmal in die Augen fället. Die Blumen ſind nicht vergeblich dermaſſen prächtig ausgeſchmücket.

Der Prior. Was haben ſie für eine Meynung hievon, Herr Chevalier?

Der Chevalier. Ich habe, die Wahrheit zu geſtehen, noch niemals daran gedacht, die Abſicht der Blumen zu unterſuchen: Unterdeſſen, weil ſie mich vergnügen, ſo glaube ich, ſie ſeyen deswegen da, damit ſie uns beluſtigen.

Die Gräfin. Dieſer Einfall ſchmecket, wo mir recht iſt, etwas weniges nach Eigenliebe. Solte er wohl in der That nur eine bloſſe Schmeichelehy zum Grunde haben

ben, und eine ſüſſe Einbildung unſerer Eigenliebe ſeyn? — Die Blumen.

Der Prior. Nach meinem Erachten keinesweges. In der Natur hat jedwede Sache einen Zuſammenhang mit allen übrigen; Zwar hat auch jedwede einen ihr allein eigenen Endzweck, jedoch die allgemeine Abſicht von ihnen allen miteinander iſt in dem Menſchen zu ſuchen: denn in ihme vereinigen ſich alle Abſichten der natürlichen Dinge, als in ihrem Mittel-Puncte; Seinetwegen iſt alles vorhanden, weil er alleine alles zu ſeinem Nutzen anwendet; Seinetwegen gehet die Sonne auf, ſeinetwegen ſchimmern die Sterne: Da ſo weit entfernete Cörper ihn dermaſſen richtig bedienen, ſo müſſen noch vielmehr die nahgelegenen ſeines Nutzens wegen da ſeyn.

Die Gräfin. Inſonderheit ſind die Blumen augenſcheinlich um ſeines Vergnügens willen vorhanden: Wie ſie dann auch ſonſt niemand Vergnügen erwecken, als ihme allein. Sie ergötzen keine andere Augen, als die ſeinigen. Man ſiehet nicht, daß die Thiere einige Luſt an einer Blume ſchöpfeten; Sie halten ſich nicht dabey auf; Sie unterſcheiden ſie nicht von gemeinem Graſe; Sie tretten wohl gar die allerſchönſte mit Füſſen, und machen ſich nicht das geringſte aus dieſem Zierrathe des

Die Blumen. Erdbodens. Der Menſch hingegen bezeiget ein auſſerordentliches Wohlgefallen daran, er ſuchet eine Blume mitten unter allen Schäzen der Natur heraus, und ergözet ſich an ihrer Schönheit.

Der Prior. Es befindet ſich auch in der That zwiſchen einer Blume und unſerm Auge eine angenehme Ubereinſtimmung, ein ſüſſer Trieb, der uns an ſie ziehet. Brechen wir ſie ab, ſo entdeken wir deſto mehr ſchönes an ihr, je genäuer wir ſie betrachten. Unſer Geſicht ergözet ſich an ihrer angenehmen Geſtalt und an ihrer glänzenden Farbe; unſer Geruch wird durch den lieblichen Dufft welchen ſie aushauchen, mehr erquicket, als durch allen Ambra und Zibeth. Doch das Vergnügen welches unſere Sinnen empfinden, iſt das geringſte: unſere Vernunfft entdecket ſo viel wunderbares an ihnen, daß ſie darüber in Erſtaunung geräth.

Erſte Abſicht der Blüthen. Will ich dieſe Blüthe vom Anfange ihres Wachsthumes bis zu deſſen Ende betrachten, ſo finde ich, daß ſie an dem einigen Orte ausſchlage, wo das Saamkorn zum Vorſcheine kommen wird, und daß man keinen Saamen hoffen dürffe, wo vorhero keine Blüthe geweſen. Die wilden Bäume, die Obſt-Bäume, die Garten-Gewächſe, und die Kräuter auf dem Felde, tragen alle Jahre eine Blüthe, jedwedes

die

die ſeinige, mit dem einigen Unterſcheide, daß dieſe Blüthe ſchöner ins Geſichte fället, als jene. Nach dem Verblühen zeiget ſich eine Frucht oder ein Saam-Korn, welches ſeine Vollkommenheit gewöhnlicher Weiſe erlanget, woferne anders die Blüthe zu der ihrigen gekommen, und nicht zu frühzeitig abgefallen iſt. Unterſuche ich nun den Zuſammenhang zwiſchen der Blüthe und ihrem Saam-Korne, und betrachte zu dieſem Ende die Beſchaffenheit oder den Bau jedweder Blüthe, ſo finde ich allezeit ein, oder mehrere Fächer an ihr, worin das Saamen-Korn lieget. Rings um dieſe Behältniße ſtehen die ſubtilen Stengelgen oder Fäden, mit ihren Häuptlein woraus zu gehöriger Zeit der befeuchtende Staub fället. Alles dieſes iſt mit dem Blumen-Becher wie mit einem Mantel umgeben, der ſich, nachdem die Lufft beſchaffen iſt, und gleichſam mit einer Art von Vorſichtigkeit, öffnet und ſchließet. Alle dieſe Verhältniße der ſämtlichen Blumen-Theile leiten mich auf einen ſichern Schluß. Indem ich ſehe, daß ſie verwelcken, ſobald das Saam-Korn ſeine Geſtalt erhalten hat, ſo begreife ich, ſie ſeyen nur deswegen ſo ſchön, ſo künſtlich eingerichtet, damit ſie zu ſeiner Zeugung helffen. Auf dieſe Weiſe erkenne ich den erſten Endzweck der Blüthen. Da GOtt dem Men-

Die Blumen.

Die Blumen.

ſchen die Fruchtbarkeit der Erde bewilligte, legte er dieſer Gabe eine beſtåndig fortwåhrende Dauer bey, indem er der Blůthe befahl, ſie ſolle das Saam-Korn fruchtbar machen, und dadurch jedwedes Gewåchſe jåhrlich neu hervorbringen.

Der Chevalier. Dieſes iſt in der That eine ſehr edle Verrichtung: Wenn nun aber die Blůthe um der Fruchtbarkeit des Saamens willen da iſt, darf man deswegen dennoch ſagen, ſie ſeye zu unſerer Beluſtigung erſchaffen?

Zweyte Abſicht der Blumen.

Der Prior. Dieſer erſte, und hauptſåchliche Endzweck, nemlich die Fortpflanzung der Erdgewåchſe, iſt dem zweyten, welcher auf die Beluſtigung des Auges abzielet, keinesweges zu wider. Der Schöpfer beliebte bey hervorbringung der Blumen und Blůthen den Nutzen mit der Anmuth zu verbinden. Wåre ſeine Abſicht bloß dahin gegangen, durch ihren Dienſt jedwedem Gewåchſe ſeinen Saamen zu verſchaffen, ſo håtte Er nicht den gröſten Theil von ihnen mit einer ſchönen Geſtalt und lieblichen Farbe ausgeſchmůket. Es wůrde ſodann mit ihnen eben dieſe Bewandniß haben, als mit den Wurzeln, welche ihre Dienſte im verborgenen verrichten, und dahero von allem Pracht entblöſſet bleiben: demnach hat die Hand, welche nichts vergeblich ordnet, ſie nur deswegen ſo zierlich

aus-

ausgeſchnitten und ſo ſchön bemahlet, damit ſie des Menſchen Auge ergötzen, und ſeiner Wohnung zum angenehmſten Schmucke gereichen. Die Blumen.

Die Gräfin. Vor heute dürffen wir uns bey dem Bau der Blüthen, und bey dem ungemeinen Nutzen derſelbigen ſo lange nicht aufhalten. Wir haben alles dieſes zu einer andern Zeit bereits genugſam betrachtet. Es wird alſo beßer ſeyn wenn wir uns bey dem Vergnügen, das ſie uns verſchaffen ſollen, deſto länger verweilen. I. Theil. 14. Unterredung.

Man findet eine groſſe Menge Blumen, welche, nach dem Maaſe unſerer Erkänntniß, ſonſt zu nichts dienen, als daß man einen Straus davon binde. Wiederum findet man eine Menge anderer, welche uns den würklichen Genuß einer Frucht zubereiten. Dem ohngeachtet ſind uns die erſtern nichts weniger, als gleichgültig, ob wir gleich keinen andern Vortheil von ihnen genieſzen, als die Luſt ſie anzuſehen: allein ſie ſtellen ſich mit ſolcher Annehmlichkeit und Pracht vor unſere Augen, daß man leicht ſiehet, ſie wollen uns nöthigen, ſie nach der Reihe zu bewundern.

Der Prior. Man ſolte kaum glauben, biß auf welchen Grad, durch die Menge und Schönheit der Blumen und Blüthen vor die Ergötzung des Menſchen geſorget iſt. Ihre Zahl iſt unbegreiflich, und man ſollte Menge der Blumen.

Die Blumen. te dencken, ſie hätten Befehl überall hervor zu wachſen, wo er ſeinen Fuß hinſezet. Es iſt keine Gegend auf dem Erdboden, die ihn nicht damit beſchenkete: Sie wachſen nicht nur auf den Bäumen, ſondern auch auf den Feld-Kräutern, die ſich kaum über den Boden erheben. Sie zieren die Berge ſowohl, als die Thäler: Zwar prangen die Wieſen damit, man findet ſie aber auch im Gehölze und auf den Heiden; der ganze Erdboden iſt, gleich einem Garten, damit angefüllet: und damit der Menſch eines ſo vergnüglichen Anblickes nicht beraubet würde, wenn er ſich in dem engen Bezircke ſeiner Wohnung aufzuhalten beliebet, ſo bemühen ſie ſich, auch dieſe auszuſchmüken, und verſammlen ſich auf ſeinem Blumen-Beete, woſelbſt ſie lieber bleiben, als anderswo.

Die Gräfin. Wenigſtens ſondern ſich doch die ſchönſten unter ihnen von dem gemeinen Haufen ab, und erſcheinen als eine prächtige Geſandſchafft, um ihrem Herrn zu huldigen, und dem Könige der Natur im Namen des ganzen Blumen-Volckes aufzuwarten?

Schönheit der Blumen. Der Prior. Es iſt ganz richtig wahr, die Schönheit der Blumen ziele blos darauf ab, uns zu beluſtigen, und man hat, nach mancherley Verſuchen, die allerſchönſten zu nichts anders tauglich gefunden, als un-

unſere Augen zu ergözen. Es iſt auch ihr Anblick in der That ſo reitzend, und hat eine ſo groſse Gewalt über uns, daſs die meiſten Künſte, welche zum Vergnügen des Auges arbeiten, ihre angenehmeſte Auszierungen von den Blumen entlehnen. Die Bildhauerey miſchet ſie unter ihre ſubtileſte Ausſchmückungen. Die Bau-Kunſt verzieret die Säulen, ingleichen die leeren Felder der Gebäude, gemeiniglich mit Blumen-Cränzen und Laubwerke. Die künſtlichſte Stickerey zeiget uns ſelten etwas anderes, als Laubwerk und Blumen. Die allerkoſtbareſten Zeuche ſind ganz damit überſäet; und man hält ſie vor deſto ſchöner, je genauer ſie die natürliche Lebhafftigkeit ihres Urbildes vorſtellen. Die Blumen ſind je und allezeit ein Kennzeichen und Sinnbild der Freude geweſen; vor Alters waren ſie ein unzertrennlicher Zierath der Gaſtmahle; bey dem Beſchluſse einer Mahlzeit erſcheinen ſie noch heutiges Tages zum Vergnügen aller Gäſte, und erwecken, benebſt dem Obſte, ihre Frölichkeit aufs neue. Sie ſind den Luſtbarkeiten ſo gänzlich eigen, daſs man ſie bey einer Trauer unanſtändig findet. Die Natur hat dem Wohlſtande die Regel gegeben, ſie von einem Orte auszuſchlieſſen, wo Thränen und Traurigkeit herrſchen.

Die Blumen.

Die Blumen.

Die Gräfin. Dahingegen machet man ſich auf dem Lande niemahls ohne Blumen-Cränze luſtig; Bey Leuten, die zu leben wiſſen, nehmen luſtige Zuſammenkünfte ihren Anfang mit einem Blumen-Strauße: Erlaubet der Winter keinen natürlichen, ſo weiß die Kunſt dem Mangel abzuhelfen. Eine junge und auf das prächtigſte ausgeſchmückte Braut glaubete, es gieng ihrem Putze etwas hauptſächliches ab, wennn der Blumen-Strauß fehlete. Ja die Königinnen laſſen ſich, bey dem gröſten Gepränge und dem Glanze unzehliger Edelgeſteine, dieſen Landſchmuck gefallen. Pracht und Hoheit vergnüget ihr Gemüthe nicht allein, die Blumen müßen was annehmliches und freudiges damit verknüpfen.

Der Chevalier. Es iſt wohl ſchwehrlich ein Menſch zu finden, welchen die Schönheit der Blumen nicht rühren ſolte: Nur iſt Schade, daß wir ſie ſobald verliehren.

Die Gräfin. Man kan von jeder Blume insbeſondere eben das ſagen, was Malherbe von einer andern Schönheit ſpricht. Ein hartes Schickſal verfolget die ſchönſten Geſchöpfe: Sie lebte nicht länger, als eine Roſe pfleget; nur einen Tag.

Die Blumen folgen auf einander.

Alleine da es die Schuldigkeit der meiſten Blumen erfordert, die Wohnung des Menſchen, wenigſtens eine Zeitlang, auszuzieren; ſo kommen ſie durchaus nicht al-

alle auf einmahl, oder zu einer Jahres-Zeit, zum Vorſcheine; ſie verrichten ihre Dienſte in einer gewißen Ordnung; Sie vergleichen ſich untereinander, mehr als einen Monate auszuſchmüken, und folgen dergeſtalt auf einander, daß man beſtändig andere ſiehet. Gar ſelten darf man ſich über das Auſſenbleiben derjenigen beſchwehren, welche die Reyhe trifft. Die Blumen.

Der Prior. Indem die Blumen alſo auf einander folgen, ergötzen ſie uns mit einem herlichen Schauſpiel, deſſen Auszierung in der ſchönſten Ordnung abwechſelt. Das Leber-Kraut, die Schlüſſel-Blume, die Veile, die Hyacinthe, die Auricul, die Mayenblume, die Narciſſe, die Anemone, ſtellen uns, ſo zu ſagen, den erſten Aufzug vor. Mannigfaltigkeit der Blumen in jedweder Jahreszeit.

Dieſe verſchwinden meiſtentheils, und machen Platz für die Kaiſer-Crone, für den Spaniſchen Hollunder, für die Schwert-Lilie, Tulpe, Jonquillie, Ranunkel (Hahnen-Fuß) und für alle dieſe Blumen, die gegenwärtig dieſes Luſt-Stük bezieren. In der Entfernung vermengen die Obſt-Bäume die zarteſte Farben mit dem grünen ihre Blätter, und erheben den Glanz des Luſt-Stückes von allen Seiten noch mehr.

Zu gleicher Zeit ſehen ſie das Laub der Roſe, der Lilie, der Nacht-Viole, der Nelke,

Die Blumen. ke, des Mahns, und der Levcoje herfür brechen: Ihre Stengel und Knoſpen werden unvermerkt ſtärker, und machen die Zubereitungen zum Aufputze des Sommers.

Hernach wird der Herbſt das Balſam-Kraut, die Sonnen-Blume, die Tuberoſe, Papagey-Federn oder bunte Amarante hervor bringen. Die Luſtbarkeit währet ohne Aufhören, der Aufſeher darüber bietet beſtändig etwas neues dar, und kommt durch anmuthige Abwechslungen dem Eckel zuvor, der aus dem allzulangen Genuſſe einer einzigen Sache entſtehen könte.

Endlich fället Reiff und Nebel, der Winter ziehet den Vorhang vor den Schau-Platz der Natur, und benimmet uns das Anſchauen deſſelbigen: Alleine, unterdeſſen da er das Verlangen nach der Blumen-Zeit bey uns erwecket, läſſet er die Erde, welche durch ſo viele Gewächſe ganz erſchöpfet worden, einer benöthigten Ruhe genieſſen.

Die Gräfin. Die Schönheit der Blumen bringet uns ſo groſſes Vergnügen, daß wir darauf ſinnen, dieſe Luſt auch mitten im Winter zu genießen. Wir bringen die Uberbleibſel des Herbſtes in Sicherheit, ja öffters zwingen wir Frühlings-Blumen lange vor Ankunfft der Weſten-Winde zum Aufblühen, als welche ſich niemahls zeitig genug nach unſerm Wunſche einſtellen. Die Tuberoſe, die Rain-Blume, der

Storch-

Storch-Schnabel und andere Blumen mehr, können, woferne man recht damit umgehet, ſehr ſpät erſcheinen: man ſuchet ſie nebſt der Haus-Wurz, ſo lange zu erhalten, biß der wilde Lorbeer-Baum in unſern Gemächern, in aller Sicherheit gegen den Nord-Wind, blühet. Hilfft man der Anemone und den Veilgen nur mit einer ganz wenigen Wärme, und ſtellet die Hyacinthen und Narciſſen in warme Lufft und in Waſſer, welches man alle Tage friſch zugieſſet, ſo können wir das Geſimſe unſerer Camine alle Tage mit friſchen Blumen zieren, auch in dem trübeſten Wetter: Auf dieſe Weiſe verbinden wir den Herbſt und den Frühling miteinander, daß ſie ſich gleichſam bey den Händen faſſen. Die Blumen.

Der Prior. Die Blumen wechſeln nicht allein von einer Jahrs-Zeit zur andern ab; Sondern es herrſchet auch unter denjenigen, welche zu gleicher Zeit erſcheinen, eine ſo groſſe Mannigfaltigkeit, daß man die Quelle einer ſo unerſchöpflichen Erfindung, und die Abſicht, welche der Schöpfer hat, die Zierde unſerer Wohnung zu vermehren, genugſam daraus abnehmen kan. Es iſt ohnmöglich den unendlichen Unterſcheid in der Bildung der Blumen-Arten zu zählen. Jedwede iſt nach einem beſondern Entwurfe gemacht. Jedwede iſt ein beſonders Original, und man kan keine einige

Die Blumen. ge als eine Nachahmung einer andern Art betrachten. Sie unterſcheiden ſich von einander an dem Ausſchnitte der Kelch-Blätter, an den zarten Spizen und Franſen, welche den Rand dieſer Blätter umfaſſen, an der Stellung der Fäden, an dem Bau des Bechers, welcher alle dieſe Stücke in ſich faſſet, an der Geſchmeidigkeit oder Dicke des Stengels, an der Geſtalt des daraus ſproſſenden Laubes, inſonderheit aber an der Farbe und dem Anſehen, ſo ihnen eigen iſt. Wir wollen die Schönheit etwas genauer betrachten, welche aus der Vereinigung ſo vieler prächtigen Farben herrühret.

Die Farbe der Blumen. Ich bin ungewiß ob es vor die Blumen vortheilhafftiger ſey, wenn man ſie alle zuſamm, oder wenn man ſie einzeln betrachtet? Alle zuſamm ſtellen ſie eine Menge Verzierungen vor, darunter ſich eine jedwede vollkommen wohl zu allen übrigen ſchicket. Man ſiehet hier nichts ſchlecht ausgedachtes, nichts übel angebrachtes oder gralles.* Aus dem daſeyn ſo vieler Farben entſtehet eine Art einer Zuſammenſtim-

(*) Grall nennet man in der Mahlerey, wenn ſich die Farben nicht gehörig in einander verliehren, ſondern ſo hart neben einander ſteſtehen, als wenn ſie mit dem Meſſer abgeſchnitten wären.

ſtimmung, welche ihre unzählige Abwechs- lungen hat, und das Aug ungemein vergnü- get. Nimmt man jede beſonders vor, ſo iſt keine einige, die man nicht, wegen einer ihr beſonders eigenen Annehmlichkeit, wehrt achten müſte; keine einige, die ſo zu ſagen nicht ihre perſönliche Eigenſchafften habe. Wir wollen die erſte beſte abbrechen, die uns vor die Hand kommt. Es iſt eine ge- ſtreiffte Anemone, und zwar eine von den letzten. Sie ganz alleine zeiget mir alles dasjenige an ſich, was ich an dem ganzen Blumen-Bette bewundert hatte. Ich ſehe mancherley und ganz unterſchiedene Farben, und eine jedwede hat wiederum mehr als einerley Schattierung, die ſich nach und nach verliehret, und ganz gelin- de in eine andere fället. Sie hören auf, ohne daß man zeigen könte, an welchem Orte. Hingegen die Tulpe trennet ihre Farben durch lebhafftige und ſtark unter- ſchiedene Streifen, und eben deswegen, weil man den Unterſcheid ſo ſtark merket, fället der beederſeitige Glanz deſto prächti- ger in die Augen.

Die Blumen.

Doch die Weisheit truge nicht allein Belieben die Blumen mit allerley Farben auszuſchmücken; Sie legte auch einer jed- weden ihre beſondere Annehmlichkeit bey, was die Geſtalt betrifft. Werfen Sie einen Blick auf alle die Blumen, ſo auf

Geſtalt der Blumen.

die-

Die Blumen. dieſem Luſt-Stücke ſtehen! Einige ſteigen mit einem ſtolzem Weſen in die Höhe. Andere, ziehen die Augen durch ihre regelmäſſige Schönheit auf ſich, ohne dermaßen Hochmüthig zu thun. Was vor ein edles Weſen nimmt man nicht an einer Tulpe wahr! Wie zierlich und abgemeßen ſtehen nicht die Blätter an der Pyramde, woraus nunmehro bald eine Lilie aufblühen wird! Zu den Füßen dieſer prächtigen Blumen, ſehe ich ein Dreyfaltigkeits-Blümgen (Stief-Müttergen, Penſée) dieſes thut ſich nicht hervor, eben als wenn es ſich ſcheuete zu erſcheinen. Von ferne machet man ſich einen ſchlechten Begriff davon, allein in der Nähe ergötzet es uns durch ſeinen lieblichen Geruch und durch ſein beſonder Anmuth deſto mehr.

Lob dieſer Blume. Die Gräfin. Sie machen mir ein Vergnügen, daß Sie es aus ſeiner Finſterniß hervor ziehen. Ich liebe keine Blume ſo ſehr, als dieſe, nicht allein weil man ſie bey jeder Jahrs-Zeit haben kan, weil ſie beſtändig in Bereitſchafft ſtehet, den Mangel der übrigen zu erſezen, ſondern auch weil die Zartheit ihrer Blätter und die Schönheit ihrer hohen Purpur-Farbe etwas unvergleichliches iſt. Der allerfeineſte Sammt ſcheint dagegen ganz grob, und einem zwilchenen oder härenem Gewebe ähnlich.

Der Chevalier. Es iſt wahr, unſere Zeu-

Zeuche ſind weder ſo ſanfft, noch ſo glänzend als die Blumen; hingegen haben ſie einen andern Vorzug. Sie verändern ſich, man erfindet täglich neue; allein die Blumen bleiben einmahl, wie das andere. Unterdeßen bringet die Abwechslung ein ſo groſſes Vergnügen!

Die Blumen.

Die Gräfin. Dieſes Vergnügen ſuchen wir mit ſo groſſem Eifer in allem, was wir vornehmen. Kleider, Geräth, Muſic, Sprache, Bau-Art, alle unſere Erfindungen ſind in einem unaufhörlichen Fluße: Wir halten uns niemahls an etwas gewiſſes: Eine Mode vertreibt die andere: Niemand kan gut davor ſeyn, ob unſere künſtlichſte Arbeit über hundert Jahr, oder auf hundert Meillen von hier, Liebhaber finden werde? Wir geben einerley Sache hundert und aber hundertmahl eine neue Geſtalt, und nach unzehlichen Verbeſſerungen ſind wir eben ſo ungewiß, und haben ſo wenig ausgerichtet, als den erſten Tag. Mit der Bekleidung der Blumen iſt es ganz anders beſchaffen: Der Zeuch, die Farbe, der Schnitt, iſt allezeit einerley, wenn man einige Flecken ausnimmt, die bey einer geringen Anzahl Blumen ſich ändern können; dennoch gefallen ſie uns einmal, wie das andere. Niemand verlanget etwas beyzuſezen, oder wegzunehmen: man würde alles damit

Die Blumen bleiben immer einerley.

Die Blumen. verderben: Ja ſie ſind nach einem ſo vollkommenen Muſter verfertiget, daß man ſich nicht einmal einfallen läſſet etwas vollkommeners zu begehren. Die Roſen haben ſich ſeit Erſchaffung der Welt, nicht im geringſten verändert, und dennoch hat man die Roſen ſeit Erſchaffung der Welt allemahl vor ſchön befunden.

Der Prior. Hier haben wir alſo Schönheiten, welche ohne Schmincke und Puz, ſondern bloß durch ihre natürliche Einfalt, die Vollkommenheit erreichen, und eine dauerhafftige Bewunderung erweken.

Die Gräfin. Woher rühret denn aber der Unterſcheid, zwiſchen der unveränderlichen Schönheit der natürlichen Dinge, und dem hinfälligen Prangen, welches die menſchliche Kunſt bereitet?

Quelle der Schönheit. Der Prior. Es iſt kein Wunder, wenn die menſchlichen Erfindungen ſchlecht ausgedacht, und einem unaufhörlichen Wechſel unterworfen ſind, denn die Menſchen tappen nur im Finſtern nach der Schönheit. Die Materie, die ſie auf tauſendfältige Weiſe bearbeiten und beſchneiden, um ſich Häuſer, Geräthe und Kleider davon zu machen, iſt keinesweges ihr eigen Gemächte. Sie wiſſen nicht einmahl, wie ſie eigentlich beſchaffen ſeyen. Daher fället es ihnen nicht allemahl möglich, ſie nach ihrem Willen zu gebrauchen: Sie verdirbt

dirbt unter ihren Händen, oder ſie kommt vielmehr aus ihrer Ordnung. Zwar ſuchen ſie ſelbige auf eine andere Weiſe anzuwenden, wobey ſie ſich mehreren Fortgang verſprechen, allein die Geſtalt, die ſie ihr geben, verurſachet neue Beſchwerlichkeit, und folglich neuen Eckel vor ihr.

Die Blumen.

An den Werken GOttes ſiehet man das Gegentheil. Alles, was er macht, hat eine beſtimmte und dauerhafftige Schönheit. Sein Verſtand machet die Regel der wahren Schönheit. Was er einmal gemacht hat, das verändert ſich nimmermehr, und erwecket allezeit Wohlgefallen. Man erkennet, er ſey der Herr der Natur, und gehe mit ihr um nach ſeinem Belieben. Dieſe Materie iſt allezeit bereit, ſich nach ſeinem Wincke zu bequemen, ſie nimmt eine ſolche Geſtalt an, als er will, und thut ganz ohnfehlbar ſolche Würkung, als er verlanget. Er leget ihr nach ſeinem Gutbefinden zwar herrliche, aber auch ganz verſchiedene, Eigenſchafften bey. Dem Antlitze des Löwen, des Tigers, des Leoparden, ertheilet er eine grimmige Bildung, ein fürchterliches Anſehen, das die beherzteſten erſchröcket. Allein wenn ſeine künſtreiche Hand aus eben dieſer Materie die Blumen bildet, welche unſer Aug ergötzen ſollen, ſo giebt ſie ihnen eine ganz andere Geſtalt. Sie

Die Blumen ertheilet ihnen ein zierliches und anmuthiges Weſen; Sie erfüllet ihr Anſehen mit Lieblichkeit und Pracht; Sie begabet ihr ganzes Weſen mit holdſeligen Eigenſchafften, deren bloſſer Anblick zum Vergnügen reizet: Sie jaget die fürchterlichen Figuren weit von dem Menſchen in die Wälder und unwegſame Wüſteneyen, und überſchüttet hingegen ſeine Felder mit Laub und Blumen; dieſen Schmuck theilet ſie unſern Wieſen, unſern Gärten, ja dem ganzen Lande auf das reichlichſte mit. Der Menſch ſiehet nichts anders um ſich, als was ihn bey ſeiner Arbeit ergötzen, ſein Gemüth vergnügen und ihm einen unſchädlichen Zeitvertreib machen kan.

Geruch der Blumen. Die Gräfin. Der Endzweck der Blumen iſt ganz allein, die Erde mit ihrer holden Farbe auszuzieren, ſo gar, daß die meiſten, um die Anmuth noch gröſſer zu machen, einen lieblichen Geruch ausdämpfen, welcher die Lufft rings herum erfüllet. Sie verſparen ihn inſonderheit vor die Morgen- und Abend-Zeit, weil wir ſodann am liebſten ſpazieren gehen: Dahingegen währender Tages Hitze ſie wenig Geruch an ſich ſpühren laſſen, weil wir ſie zur ſelbigen Zeit auch ſelten beſuchen. Haben die Blumen Verſtand, daß ſie uns mit ſolcher Artigkeit bedienen?

Der Prior. Der Nahrungs-Safft

der Gewächſe dünſtet beſtändig aus, und zwar deſto ſtärker, je gröſſer die Sonnen-Hize iſt. Dieſe Dünſte, welche bey mancher Blumen-Art einen gewürzhafftigen, oder balſamiſchen Geruch haben, zertheilen ſich allzuſehr, wenn die Lufft durch eine hefftige Sonnen-Hize ſtark verdünnet wird, und ſodann ſind ſie unſerm Sinne kaum mercklich. Wird hingegen die Lufft bey einbrechenden Abend dicker, ſo können ſie ſich nicht weit in ſelbiger ausbreiten. Die Krafft der Sonne iſt des Morgens und Abends zu ſchwach, ſie in einem groſſen Bezirke zu vertheilen, ſie bleiben alſo nahe beyſamm, und erwecken bey uns eine deſto ſtärkere Empfindung. Der Ausfluß dieſer kleinen Safft-Theilgen aus der Blume umhüllet ſie gleichſam mit einer Wolke lieblich riechender Düffte, welche ſich bald mehr, bald weniger, ausbreitet oder zuſamm ziehet, nachdem Sonne und Lufft mehr oder weniger in ſie würken.

Die Blumen.

Dunſt-Krais um die Blumen.

Die Gräfin. Die Cörpergen, daraus dieſer Dunſt-Kreiß beſtehet, müſſen vermuthlich ungemein ſubtil und flüchtig ſeyn, weil das Tages-Licht alleine hinlänglich iſt, ſie bey gewiſſen Blumen auseinander zu ſtreuen. Es iſt hier im Garten eine, die man geranium triſte nennet, welche bey Tage gar keinen, des Nachts hingegen einen ſehr treflichen, Geruch von ſich giebt.

Geranium triſte. Schwarzer Storch-Schnabel.

Die Blumen.

Der Prior. Es iſt aus allen Umſtänden klar, daß die aus den Blumen dünſtende Cörpergen ſich deſto ſtärker zerſtreuen, je hefftiger die Sonne ſie beſtrahlet. Allein wir wollen es dabey nicht bewenden laſſen, Herr Chevalier. Die wahre Welt Weisheit begnüget ſich bey Unterſuchung der natürlichen Dinge nicht damit, daß ſie einſiehet, auf was Weiſe etwas geſchehe, ſondern ſie bezeiget auch die Dankbarkeit ihres Herzens für den Genuß einer Wohlthat. Man bemerket den Zuſammenhang zwiſchen der Sonne, der Lufft und den Blumen: ohne Mühe aber bemerket man nicht zugleich auch die Göttliche Güte, welche dieſen Zuſammenhang zum beſten des Menſchen anwendet. Sie ſorget vor ihn, als vor den König der Natur; ſein Weg wird nicht allein mit Blumen beſtreuet, ſeine Augen zu beluſtigen, ſondern er wird noch über dieſes mit einem köſtlichen Geruche erfüllet, welcher der Lufft ein balſamiſches Weſen mittheilet, und ſie vor ſeine Geſundheit dienlicher machet: Ja man ſollte gedenken, die Blumen verſtünden, wie ſie ihre Schuldigkeit gebührend ablegen ſollten, weil ſie ihre angenehmſte Dünſte auf den Abend verſpahren, da der Menſch nach verrichteter Arbeit ſeine Erquickung bey ihnen ſuchet.

Die

Die Gräfin. Ihre Dienſte beſtehen nicht nur darinn, daß ſie das Aug und den Geruch vergnügen: Sie bringen auch den übrigen Sinnen Vortheil. Man bereitet Zelten aus ihnen, die unſern Nachtiſch zieren; Pulver, die Kleider-Käſten damit zu beräuchern, Tränke und Arzneyen für die Kranken. Die Veilgen, die Jonquillen, die Pferſing-Blüthe, die Roſe, der Jasmin, die Nelke, inſonderheit aber die Pomeranzen Blüthe, dienen zu Latwergen, Herzſtärkungen, zu Confecte, zu Eſſenzen, zu gebrannten Waſſern, welche uns mit dem Geruche und andern vortreflichen Eigenſchafften der Blumen annoch erquicken, wenn ſie ſelbſt ſchon lange nicht mehr vorhanden ſind.

Die Blumen.

Ubrige Eigenſchafften der Blumen.

Der Chevalier. Ich bin allezeit ein Liebhaber von Blumen geweſen, alleine ich machte mir einen allzuſchlechten Begriff davon. Ich hielte ſie für Gewächſe, welche da und dorten, von ohngefähr und ohne gewiſſe Abſicht, hervor kämen. Vorjetzo, da ich weiß, ſie ſeyen ausdrüklich deswegen da, um mich zu ergötzen, betrachte ich ſie mit Verwunderung und Erkänntlichkeit.

Die Gräfin. Das iſt ſehr billig und löblich. Wozu hilft alles Wiſſen, wenn das Herz nicht davon gerühret wird?

Der Prior. Mein wehrter Chevalier! die Blüthen und Blumen leiſten uns groſ-

Die Blumen.

ſe Dienſte, indem ſie die Gewächſe fortpflanzen und die Natur zieren: Alleine ſie haben eine noch weit nüzlichere und ſchönere Verrichtung.

Der Chevalier. Was können ſie doch über dieſes thun?

Der Prior. Sie unterweiſen uns, ſie leiten uns auf eine angenehme Weiſe zur Erkänntniß des urſprünglichen Weſens, welchem es beliebet hat, ſie zu bilden, zu färben, und mit ſo groſſer Schönheit zu begaben. Wie unausſprechlich muß nicht ſeine eigene Schönheit ſeyn? da es die Quelle unzähliger Dinge iſt, denen es ohne Unterlaß einen Glanz mittheilet, der ſich ſeit Erſchaffung der Welt nicht im geringſten verringert hat: da es Geſchöpfe von einer ungemein kurzen Dauer dermaſſen prächtig bezieret, ohnerachtet ſie des andern Tages ſchon verwelken und zertretten werden, wie Gras, was wird es uns nicht zu Liebe thun, die wir der einige Gegenſtand ſeiner unermäßlichen Gütigkeit ſind? Was wird es uns nicht für überſchwenglich groſſen Reichthum mittheilen, wenn es dereinſt den Wunſch erfüllet, den es uns ſelbſt eingepflanzet hat, und wenn es die Geiſter-Welt ausſchmüken wird?

Das

Das Luſt-Stück. oder Blumen-Beet.

Das Luſt-Stück.

Zweyte Unterredung.

Der Graf. Der Chevalier.

Der Chev. Wenn ich Luſt hätte ein Blumiſt zu werden, wollten der Herr Graf wohl mein Lehrmeiſter ſeyn? Man hat bey dem Landleben viele müßige Stunden, die man nicht beſſer anwenden kan, als die Blumen zu warten.

Der Chevalier. Sie haben recht, mein lieber Chevalier, und ich mache mir ein Vergnügen daraus, Ihnen die Anfangs-Gründe davon beyzubringen. Die Blumen-Zucht iſt eine Ubung, die man nicht genug loben kan, wenn man ſie als eine Ergötzung auf wichtigere Geſchäffte folgen läſſet. Sie verſchaffet unſerer Wohnung eine beſondere Zierde, und uns einen Reichthum, davon wir ohne Schaden freygebig ſeyn können. Weil die Luſt zu Blumen und das Vergnügen ſelbige andern zu zeigen meiſtentheils unzertrennlich ſind, ſo läſſet ſich der Blumen-Bau als ein angenehmes Band der menſchlichen Geſell-

Nutzbarkeit des Blumen-Baues.

Das Luſt-Stück. ſchaft betrachten. Unterdeſſen verſüſſet er die Einſamkeit nicht weniger, und dienet denen ſtatt einer Geſellſchafft, welche keine haben.

Der Chevalier. Mein vermeinter Zeitvertreib iſt alſo eine höchſt edle Beſchäfftigung: Ich werde mir die Freyheit nehmen, alles aufzuſchreiben, was Sie mich lehren werden.

Der Graf. Sehr wohl. Unterdeſſen werde ich alle Weitläufftigkeit, ſo viel möglich, vermeiden: Es iſt genug, wenn man Ihnen nur den rechten Weg zeiget, die Ubung lehret das übrige am allerbeſten, und in dieſem Stücke richtet ſich jedweder nach ſeiner eigenen Erfahrung. Wir wollen bey der Einrichtung eines Luſt-Stückes den Anfang machen.

Die Luſt-Stücke. Wiewohl die Blumen natürlicher Weiſe mit groſſem Glanz erſcheinen, ſo gehet man doch mit ihnen um, wie mit einem Diamant. Will man Staat damit treiben, ſo muß man ſeine natürliche Schönheit mit einer vortheilhafftigen Stellung verwahren, das iſt, man muß ihn einfaſſen. Auf gleiche Weiſe prangen auch die Blumen nirgend ſchöner, als in den Abtheilungen und Rabbatten eines ordentlich angelegten Luſt-Stückes. Was ein Luſt-Stück ſey, darf ich Ihnen nicht erklären. Rabbatten ſind dieſe lange Rände von Er-

de,

de, rings um das Luſt-Stück, in welchen, wie Sie ſehen, ſo viele Blumen ſtehen. Abtheilungen nennet man dergleichen kleine mit Buchsbaum eingefaßte Plätze von allerley Figuren, womit einige Luſt-Stücke ausgefüllet werden. Das Luſt-Stück.

Wenn der Plaz, dahin man Blumen ſetzen will, ſehr klein iſt, ſo umfaſſet man ſolchen nicht mit Buchsbaum oder Raſen, weil es zuviel Plaz wegnähme, und das Erdreich unnützer Weiſe verderbte; In dieſem Falle gebrauchet man bloß grün angeſtrichene Bretter. Unterdeſſen läſſet eine ſolche Einfaſſung eben ſo nett, und bedarf wohl in zwanzig Jahren weder Mühe, noch Koſten, zu ihrer Unterhaltung. Einfaſſung von gemahlten Planken.

Hat man aber Plaz genug zu ſeinem Garten, ſo erwählet man den Theil, welcher dem Hauſe am nächſten liegt, und ſtecket ſein Luſt-Stücke darauf ab, welches entweder mit allerley Figuren in Buchsbaum ausgeſezet, oder nur mit Raſen eingefaſſet wird. Ein ſolches Luſt-Stück vergnüget das Auge ungemein, und zieret das Wohngebäude mit einer ſchönen Ausſicht, woferne man gleich die Rabbatten nur mit gemeinen Blumen beſezet: Nur muß ihre Vermiſchung mit Geſchicklichkeit geſchehen. Iſt denn die Blumen-Zeit vorbey, ſo kan doch die Regulmäſſigkeit

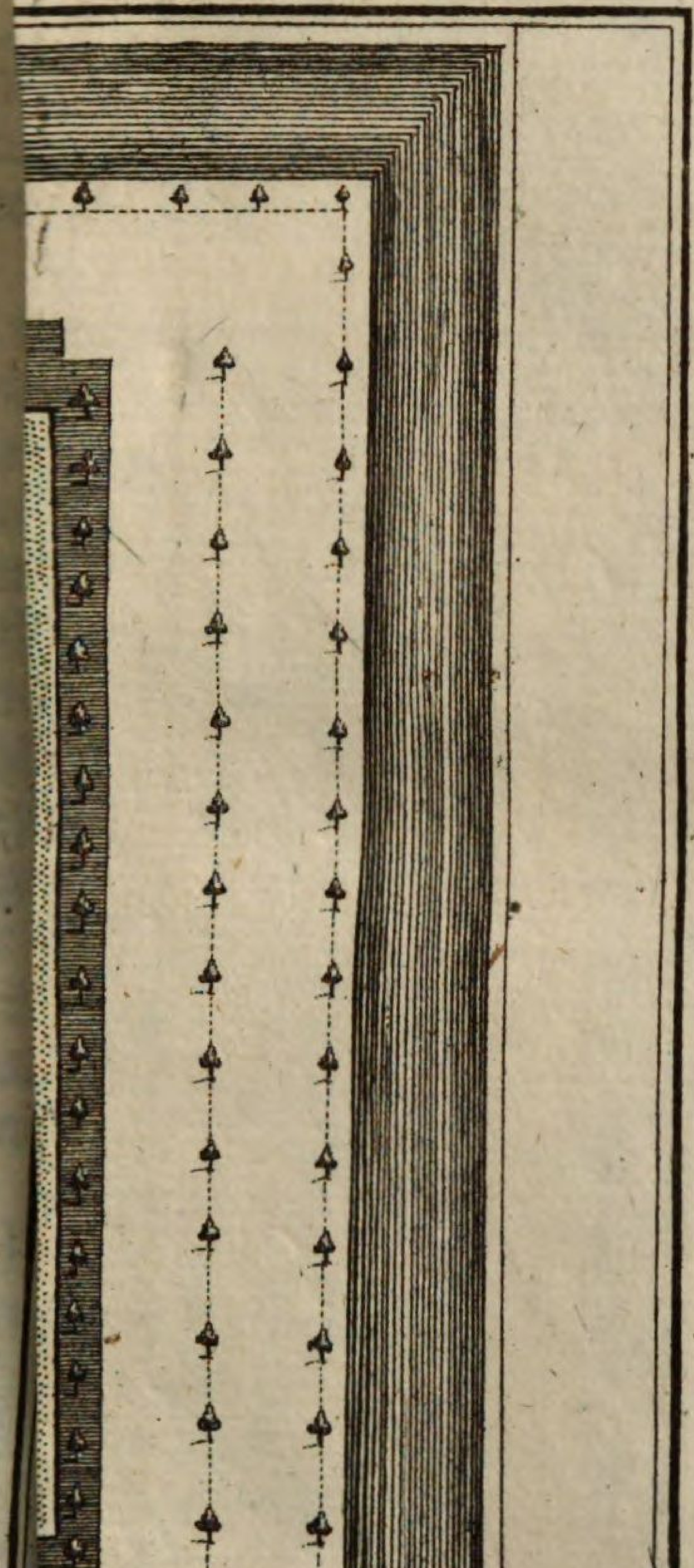
Das Luſt-Stück. keit der Figur dem Platz zur Zierde ge[...]chen.

Der Chevalier. Ich habe einige Ed[...] leute ihre Luſt-Stücke gar ſehr rühm[...] hören, worauf ſie ihre Wapen nebſt d[...] Schildhaltern in Buchsbaum ausgeſe[...] hatten, ingleichen . . .

Der Graf. Dergleichen überhäuff[...] Figuren hat man bey den Luſt-Stücke[...] ſchon längſt abgeſchafft: Denn man kun[...]te ſich eben ſo wenig daraus finden, als aus einem Labyrinthe. Man hat allgemach wahrgenommen, daß wahre Schönheit und Verwirrung nicht neben einander beſtehen; und vorjezo glaubet man von der Gothiſchen Manier um ſo viel weiter entfernet zu ſeyn, je ſparſamer man die Verzierungen anbringet, es ſeye nun in Gartenbau, oder anderswo.

Luſtſtücke mit Laubwerk. Den zum Luſt-Stücke beſtimmten Raum theilet man nach Belieben in einige lange Vierecke, oder in dreyeckigte Pläze, welche ein ſchickliches Verhältniß gegen einander haben. In dieſen ſetzet man einiges Laubwerk, oder andere ungekünſtelte Figuren, mit Buchsbaum aus, und hänget eine Umfaſſung oder Schnirkel von Raſen daran. Ein dergleichen Laubwerk erſtrecket ſich von einem Ende des Vierecks biß an das andere. Iſt der Platz ſehr geraumig, ſo kan man rings um das

Laub-



a.

Laubwerk Raſen legen, und zwiſchen dieſer Lage und der äuſſern Einfaſſung des Viereckes einen ſchmahlen Gang laſſen. Eine dergleichen ungekünſtelte Figur, die man mit einem einigen Blicke überſehen kan, und die nach Belieben mit ſchönen färbigem Sande ausgefüllet wird, hat keinen andern Zuſatz nöthig, als die Blumen auf den Rabbatten, oder der äuſſern Einfaſſung: und auf dieſe Weiſe vermag man mit wenig Zierrathen einen ſehr groſſen Platz auszufüllen. Was ich Ihnen jezo geſaget habe, das finden ſie an gegenwärtigen Luſt-Stücke. Das Luſt-Stück.

Der Chevalier. Dasjenige, ſo man unter den Fenſtern ihres Cabinets angeleget hat, iſt ganz anders eingerichtet, nemlich ohne alles Laubwerk.

Der Graf. Wiewohl das ungekünſtelte Weſen der beſchriebenen erſtern Manier etwas ſehr edles und anmuthiges an ſich hat, ſo lieben doch, wie mich dünket, viele Perſonen von gutem Geſchmacke, inſonderheit die Engliche Nation, die Luſt-Stücke von Raſen. Es ſind ſolche öffters ohne alle weitere Verzierung oder Figur, und beſtehen aus einem bloſſen länglichten Vierecke, mit einer Vertiefung in der Mitten. Das Vierecke an ſich ſelbſt iſt grün und mit kurz abgeſchnittenem Gras bewachſen. Rings herum gehet ein ſchmaler Luſtſtücke von Raſen.

ler

Das Luſt-Stück. ler Gang, der mit Sande oder zerſto[ße]nen Ziegelſteinen beſtreuet wird, und hi[er]auf folgen die Rabbatten. Dieſe Rabba[t]ten oder die äuſſerſte Einfaſſung des gr[ü]nen Teppichs läſſet man gemeiniglich o[h]ne Blumen, und beleget ſie nur in d[er] Mitte mit Raſen, welchen auf jeder S[ei]te ein mit Sand beſtreueter Gang, u[nd] dieſen eine Linie von Buchsbaum, einfaſſ[et].

Der Chevalier. Es gehet zwar wo[hl] an, eine ſo lange Raſen-Linie reinlich u[nd] nett zu unterhalten, unterdeſſen läſſet [ſie] doch zimlich kahl.

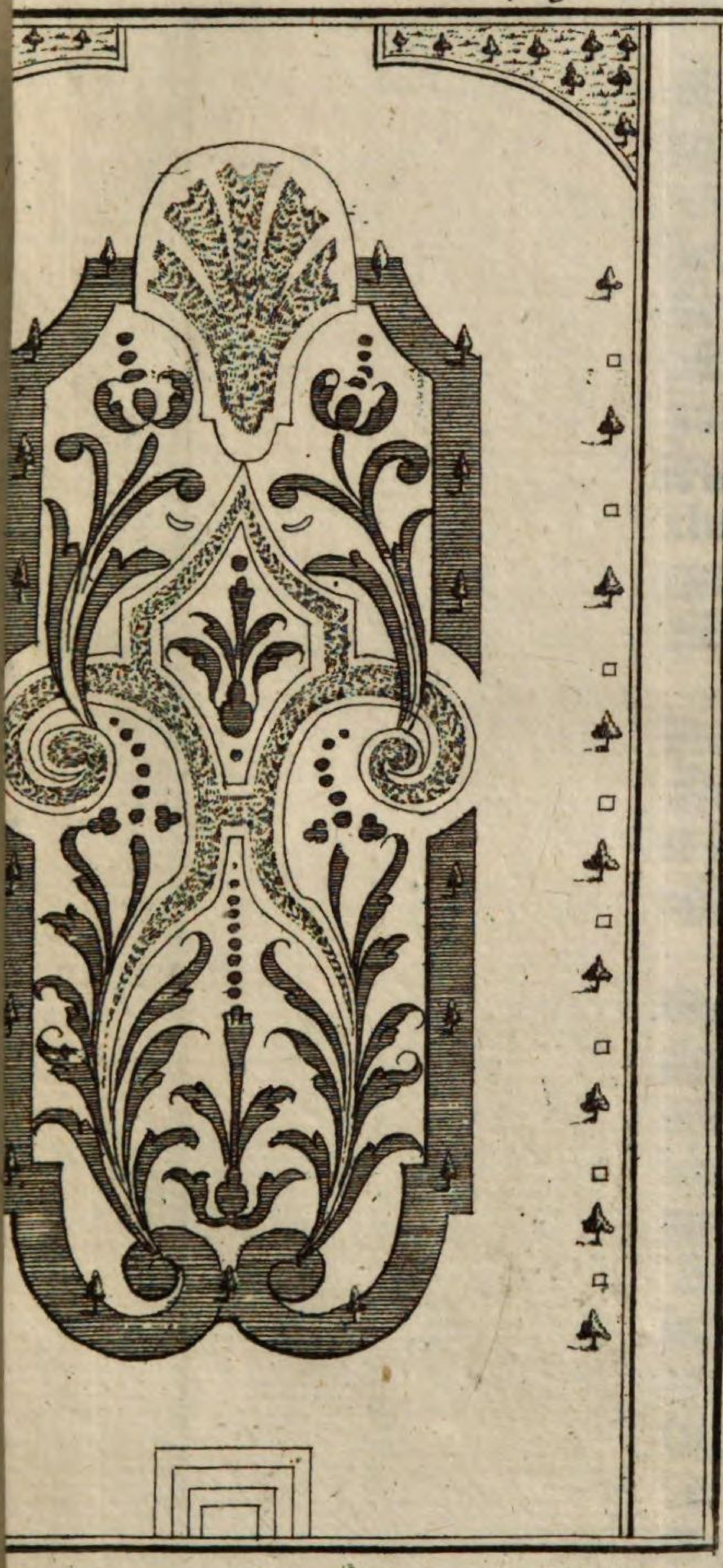
Der Graf. Es bleibet auch nicht be[i] dem Raſenſtriche alleine; man beſezet klei[ne] ne Pyramiden von Tax-oder Eiben-Bau[me] me und ordnet würfeligte Steine, ode[r] kleine viereckigte Raſen-Bänke mit Kä[s]ten oder groſſen Gefäſſen zwiſchen ſie[,] worein man geflochtene Körbgen mi[t] Nachtviolen, Levcojen, Nelcken, Spaniſchen Jasmin oder andern Blumen ſtellet, ſo wie es die Jahrs-Zeit erlaubet.

Der Chevalier. Ich halte es mit den Engelländern. Dieſe Einrichtung dünket mich ungekünſtelt und dennoch prächtig zu ſeyn.

Der Graf. Schönheiten von dergleichen Eigenſchaft ſind allezeit die dauerhaftigſten, weil ſie der Natur am näheſten kommen. Doch ein dergleichen Luſt-Stück

beſi-

tücke mit Laubwerck und mit
verzieret. 2. Th. pag. 31.



beſitzet noch einen andern Vorzug. Es erfordert wenig Mühe, und ſchicket ſich alſo gut auf das Land, woſelbſt man nicht allemahl einen Gärtner hat, der viel Zeit auf Blumen wenden kan. Unterdeſſen befindet man ſich in der Stadt ebenfalls wohl dabey, weil es angenehm läſſet und ſeinem Liebhaber dennoch die Mühe erſparet, alle Augenblicke daran zu künſteln: dabey ſiehet es auch nicht ſo unreinlich aus, wie die Rabbatten mit Blumen unvermeidlicher Weiſe ſehen müſſen. *Das Luſt-Stück.*

Der Chevalier. Ich habe meines Bedünkens Luſt-Stücke von einer dritten Art geſehen, welche zwar von Raſen, aber in Geſtalt einer Blume oder Muſchel, angeleget ſind.

Der Graf. Damit man jedweden vergnüge, inſonderheit diejenigen, welche in der Meynung ſtehen, wo kein Laubwerk ſey, da ſeye weder Kunſt, noch Schönheit; So hat man eine dritte Gattung von Luſt-Stücken erfunden, die aus den beden erſten Gattungen zuſammengeſetzet iſt, und nicht nur Figuren, ſondern auch Raſen zeiget, den man, wie ein Kleeblat, eine Blume, eine Muſchel oder auf eine andere beliebige Weiſe, ausſchneidet. Ja es werden dieſe Stücke nicht allezeit mit Raſen ausgeſetzet: man kan die Figur mit Maßlieben, Nelken oder einer andern *Vermiſchte oder mit Raſen ausgeſezte Luſtſtücke.*

Blu-

Das Luſt-Stück. Blumengattung ausfüllen, welche das Ge-ſicht zur Blüthezeit mit ihrem bunt-Schmelz, und ſodann mit ihrem Laube, er-gözen: Es müſſen aber die Figuren nichts ge-zwungenes haben, und mit gehöriger Sorg-falt unterhalten werden.

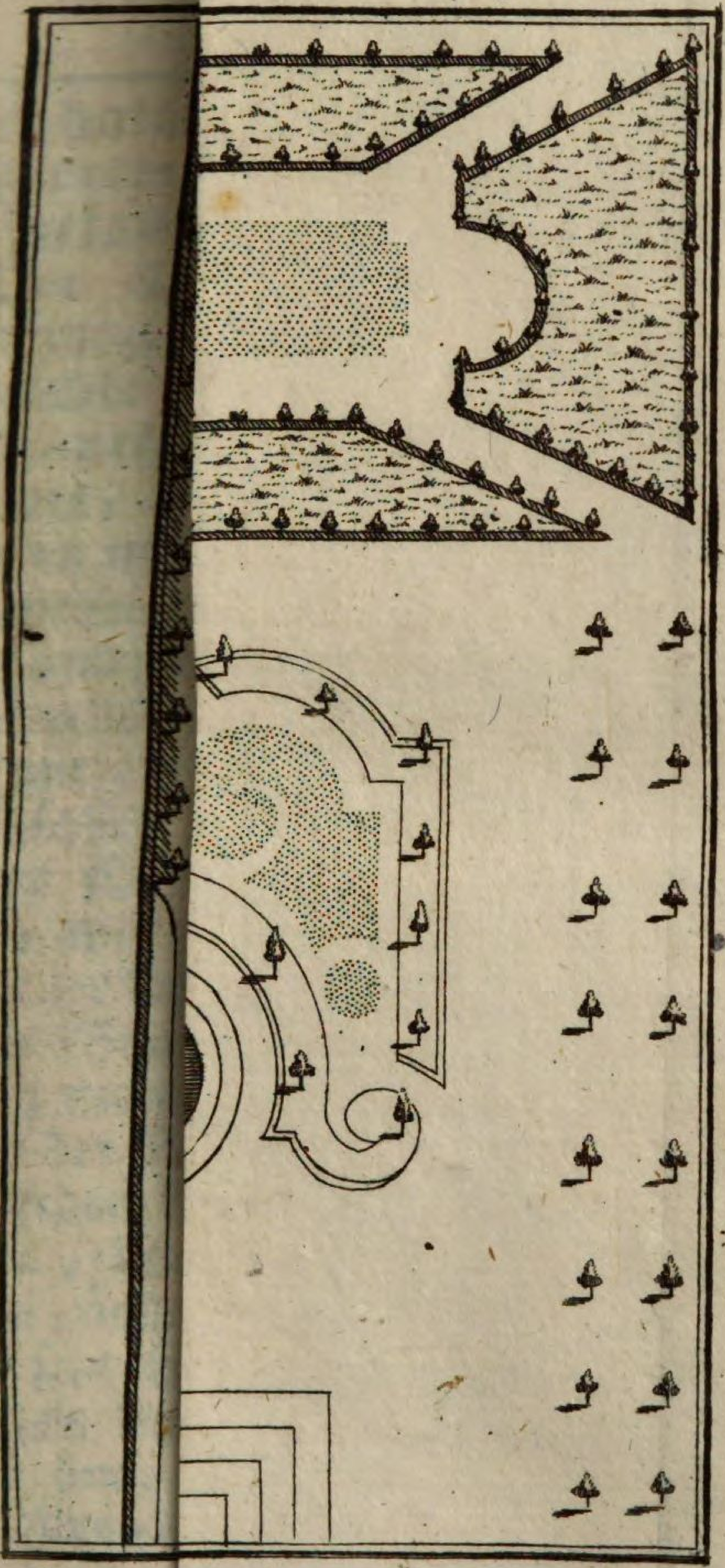
Der Chevalier. Ich bleibe bey den Luſt-Stücken von der zweyten Gattung.

Der Graf. Man wird ihrer auch in der That am wenigſten überdrüſſig.

Luſtſtücke. Haben Sie eine groſſe Menge Blumen und wollen ſie nahe zuſamm ſetzen, damit ſie deſto lebhafter durch einander ſpielen, ſo können Sie ihr Luſt-Stück noch auf eine andere Weiſe anlegen. Sie wählen ſich eine Statue oder ein Brunnen-Becken, oder einen andern gemeinſchäfftlichen Mittelpunct, und theilen ihr Land rings herum in verſchiedene viereckigte oder dreyeckigte Stücke. In jedwedem Stücke umfaſſen Sie eine gleiche Anzahl kleiner Bezircke oder Plätze mit Buchsbaum, und machen einige davon viereckigt, andere rund, einige oval, andere eckigt, doch ſo, daß ſie ſich ſämtlich wohl zuſammen ſchicken. Zwiſchen ihnen läſſet man einen ſchmalen Gang, welcher nicht nur die Figuren kenntlich machet, ſondern auch dem Liebhaber überall einen freyen Zutritt zu ſeinen Blumen verſtattet.

Der Chevalier. Mein Herr Graf,

was



b.

was halten Sie von einer ſolchen Menge verwirrter Gänge? Ich zweifle, ob ſie Ihnen gefallen. Das Luſt-Stück.

Der Graf. An ſtatt Ihnen meine Meynung zu ſagen, welche von ſchlechtem Gewichte iſt, will ich Ihnen geſtehen, daß Leute, welchen man einen guten Geſchmack zutrauet, mit dem abzirckeln dieſer kleinen Figuren nichts mehr zu ſchaffen haben; im Gegentheile halten ſie einem Garten vor ſchön und zierlich angelegt, wenn er in lauter länglichte Vierecke abgetheilet iſt, die man mit einem gemahlten bretternen Rande einfaſſet.

Der Chevalier. Warum muß das Land, worauf die Blumen ſtehen allezeit erhabener ſeyn, als die Gänge?

Der Graf. Das Land oder Erdreich, worein man Blumen ſezet, muß deswegen in der Mitte allezeit erhaben ſeyn, und auf beeden Seiten allgemach niedrig ablauffen, damit das Waſſer einen freyen Ablauf finde. Auſſer deme würde es durch ſein Stilleſtehen die Stengel und Wurzeln der Blumen zu faulen bringen. Nebſt deme zeiget auch ein ſolches Beet ſeine Blumen weit beſſer, denn ſie ragen übereinander hervor, wie auf einem Amphitheatro. Abſchluß der Blumen Beete.

Der Chevalier. Der Herr Prior fängtes noch anders an. Nebſt den Blu-

Das Luſt-Stück. men auf ſeinem Luſt-Stücke hat er noch eine groſſe Menge auf einem beſondern Geſtelle mit Auffſäzen, da man ſie deſto beſſer betrachten kan.

Blumen-Bühne. Der Graf. Dieſes iſt die zweyte Manier, deren die Liebhaber und inſonderheit die Blumiſten von Profeſſion ſich bedienen, damit ſie die Blumen, davon ſie am meiſten Weſens machen, deſto bequemer ſehen und warten können. Man nennet es die Blumen-Bühne, und beſtehet ſie aus bretternen Stuffen, die hinter einander in die Höhe ſteigen, und alſo dem Auge und der Hand allenthalben einen freyen Zutritt erlauben: Sie iſt inſonderheit vor die Ranunculn und Nelken beſtimmet, uud weil dieſe Blumen vor andern gegen Sonne und Regen zu rechter Zeit müſſen bedecket werden, ſo hat die Bühne allezeit ein Dach von Brettern oder gewächſter Leinwand. Man ſtellet ſie auch nicht harte an die Mauer, ſondern alſo, daß die Lufft allenthalben frey zukommen, und durchſtreichen möge: Damit auch die Ohrenhöhler, Schnecken und ander Ungeziefer keinen Zutritt finde, ſo ſetzet man die Füſſe des Geſtelles in Bleyerne Gefäſſe voll Waſſer. Denn dieſes ſchädliche Geſchmeiſſe kehret lieber wieder um, als daß es nach ſeinem Raube ſchwimmen ſolte.

Pyramide. Der Chevalier. Einige Liebhaber in der

der Nachbarſchafft haben noch eine andere Art von Bühnen, die ſie eine Blumen-Pyramide heiſſen. Sie ſchneiden die ſchönſten Blumen ab, wenn ſie eine Zeitlang auf dem Luſt-Stücke geſtanden, und ſezen ſie in Gefäßen auf die Stuffen einer Pyramide, die ſie deswegen mitten in einen Saal hinſtellen. Das Waſſer und der Schatten, erhält ſie zimlich lange in gutem Zuſtande.

Das Luſt-Stück.

Der Graf. Dieſe Erfindung ſtellet dem Auge auf einen einigen Anblick alle Schönheiten vor, welche vorhero zerſtreuet auf dem Luſt-Stücke ſtunden. Man vergnüget ſich alſo zweymahl an ihnen.

Endlich gebrauchet man auch irdene, gegoſſene, bleyerne, oder andere Gefäſſe, von allerley Gröſſe, und ſetzet die Blumen in ſelbigen auf die Luſt-Stücke, auf die Geländer, Raſen-Hügel und Ercker. Auf dieſe Weiſe iſt man im Stande, die Blumen nicht nur in einer ſchönen Austheilung dem Geſichte dar zuſtellen, ſondern auch ſie bequem zu warten. Denn es iſt etwas leichtes, ſie bald an die Sonne, bald in den Schatten zu bringen, nachdem es die Noth oder die Witterung erfordert.

Die Blumen-Töpfe.

Der Chevalier. Könte man nicht noch einen anderen Vortheil durch den Gebrauch dieſer Gefäſſe erhalten, weil man

Das Luſt-Stück.

ſie allenthalben nach Belieben hinzuſtellen vermag?

Der Graf. Was vor einen?

Der Chevalier. Könte man nicht ſolche Blumen, als man will, nebeneinander ſtellen, und auf dieſe Weiſe denen, welche künfftig aus ihrem Saamen wachſen werden, eine andere Farbe geben. Vielleicht wäre es auch möglich, die ſchönen bey ihrer angenehmen Farbe allezeit zu erhalten, wenn man ſie nicht zu nahe an die andern ſtellete.

Der Graf. Wie gerathen Sie auf dieſe Gedanken, daß einer Blume etwas daran gelegen ſey, was ſie vor Nachbarn habe?

Der Chevalier. Geſtern reiſete ein Engländer vorbey, welcher von Ihrem Blumen-Flor gehöret hatte, und ihn zu ſehen verlangte. Der Herr Prior und ich machten uns ein Vergnügen daraus, ihn zu unterhalten. Er war der gänzlichen Meynung, es würde der Staub bey ſeinem Abfallen von den Fäden durch die Bewegung der Lufft öffters auſſerhalb des Blumen-Bechers, und auf den Griffel einer andern Blume von eben dieſer Art, aber von anderer Farbe geführet; daſelbſt befeuchte er einige Saamen-Körner, und verurſache bey den daraus wachſenden etwas neues an der Farbe.

New improvements &c. by Rich. Bradley fellow of the royal Society. tom. I.

Der

Der Graf. Meines Erachtens iſt dieſe Meynung ſehr wahrſcheinlich. Man bemerket allezeit einen gewaltigen Unterſcheid an der Farbe der Blumen, wenn man ſie aus dem Saamen derjenigen ziehet, welche neben andern auf der Bühne oder in einerley Land geſtanden waren. Das Luſt-Stück.

Der Chevalier. Unſer Engelländer ſagte uns noch mehr Dinge, die nicht ohne Nutzen wären, woferne man ſich darauf verlaſſen könte. Seinem Verſichern nach, hat er in einigen Blumen, ehe ſie ſich zum erſten mahl geöffnet, die Fäden ausgeſchnitten, die Blumen ſelbſt weit von den andern weggeſetzet, und keinen Saamen erhalten; Jngleichen hat er andere Blumen ihrer Fäden zwar beraubet, dennoch aber ſie neben andern ſtehen laſſen, da ſie denn alle Saamen getragen, welcher folglich von dem Staube ihrer Nachbarinnen muß entſtanden ſeyn; Endlich nahm er auch die Fäden aus einer Blume bey ihrem erſten öfnen weg, und beſtreuete das inwendige des Bechers, oder den Griffel, mit dem Staube einer andern Blumen von dieſer Art, welche ſchon hübſch aufgeblühet hatte, und die Blumen, ſo aus dem Saamen der erſtern wuchſen, befanden ſich merklich verändert. Am meiſten verwunderten wir uns, da er ſagte: er habe eben dieſen Verſuch mit zwey Blumen von

Das Luſt-Stück. gantz unterſchiedener Art vorgenommen, und aus ihrem Saamen hernach Blumen erhalten, die von jedweder Art etwas an ſich gehabt; und dergleichen er ſonſt niemahls geſehen, ſie hätten aber das folgende Jahr keinen Saamen getragen, und alſo ihr neues Geſchlecht nicht fortgepflanzet.

Die Gräfin. Wenn ſich die Sache alſo verhielte, ſo hätte ſie einige Gleichheit mit der Erzeugung und Unfruchtbarkeit der Maul-Eſel, welche man als Ungeheuer anſehen kan, weil ſie von Thieren von unterſchiedener Art und Natur herſtammen. Ubrigens laſſen ſich die Vortheile, welche uns die Erkänntniß von dem Blumen-Bau verſpricht, nicht anders als durch offtmahlige Verſuche erfahren.

Der Chevalier. Ich bin willens alle die Verſuche mit möglichſter Vorſichtigkeit anzuſtellen.

Der Graf. Schneiden Sie Faden aus, ſoviel Sie wollen; Nehmen ſie Proben in Menge vor; bey dergleichen Verſuchen iſt keine Gefahr zu befürchten: Sie werden weder an ihrem Gelde, noch an ihrer Zeit, einigen Verluſt leiden. Wiewohl ich im Garten-Weſen einige Erfahrung beſitze, ſo will ich doch gantz gerne etwas von Ihnen lernen. Gleichwie ich weit entfernet bin, jeden wahrſcheinlichen Einfall

ſall ſogleich als eine gewiſſe Wahrheit an- zuſehen, ſo halte ich es auch vor einen lächer- lichen Hochmuth, bey dem, was man ehe- mahls gelernet hat, halsſtarriger Weiſe zu verharren, hingegen aber neuen Unter- ſuchungen und Erfindungen gar keinen Plaz einzuräumen. Wir haben die Künſte noch lange nicht ausgelernet. Das Luſt-Stück.

Der Chevalier. Ich bin zwar begie- rig, die Verſuche dieſes Engeländers mit eigenen Augen zu ſehen, vorjezo aber liegt mir am meinſten daran, zu wiſſen, wie man die Blumen auf die gewöhnliche Art ziehet.

Der Graf. Die Blumen erfordern zweyerley Bemühungen; einige ſind all- gemein, und erſtrecken ſich auf alle Arten, einige aber werden nur bey gewiſſen Ar- ten insbeſondere erfordert. Zu den erſtern, wobey wir es vor heute bewenden laſſen, gehöret die Zubereitung des Landes, die Vermehrung der Blumen durch den Saa- men, und endlich die Wartung der Pflanze.

Erſtlich muß man ſich bey Zeiten mit fetter, dann auch mit leichter ſandigter und Miſt-Erde verſehen, welche leztere nichts anders iſt, als ein gänzlich verfaulter Miſt; Ein Vorrath von Aſche iſt gleichfalls nicht unnüze. Alle dieſe Gattungen von Erde wiſſt man durch die Hürte, oder ſiebt ſie durch ein eiſern Sieb, und miſchet ſie Zubereitung der Erde.

Das Luſt-Stück. zu gleichen Theilen durch einander; oder, man macht verſchiedene Hauffen, und ſchüttet auf einen mehr von der fetten Erde, auf einen andern mehr von der magern oder von der Miſt-Erde. Dieſes Gemenge läſſet man wenigſtens einen Winter über ausruhen, damit es ſich recht genau mit einander vermiſche, ehe man es gebrauchet. Ja einige Blumiſten laſſen es zwey und mehr Jahre ausruhen. Sie wiſſen, Herr Chevalier, daß alle Pflanzen entweder aus einer Wurzel, oder aus einer Zwiebel wachſen: Man nimmet alſo vor die Wurzel-Gewächſe gemeiniglich fette Erde: vor die Zwiebeln aber leichte.

Die Beſſerung. Doch es iſt nicht genug, dieſe Vermiſchung nur einmal vorzunehmen. Denn weil die Gewächſe beſtändig Safft aus der Erde ſaugen, ſo würden ſie gar bald keine Nahrung mehr finden, woferne man nicht Sorge deswegen trüge. Man muß alſo beſtändig friſchen Vorrath von dergleichen wohlvermiſchter Erde haben, und von einer Zeit zur andern etwas davon um die Gewächſe legen: Bey Wurzel-Pflanzen ſchonet man die zwiſchen den Wurzeln liegende Erde, und entblöſſet ſelbige nicht allzuſehr, hingegen die Zwiebel-Gewächſe hebet man wenigſtens alle drey Jahre einmahl ganz aus der Erde.

Die

Die zweyte bey allen, oder doch den allermeiſten, Blumen nöthige Bemühung, iſt ihre Vermehrung durch den Saamen, wiewohl man ſie auch auf andere Weiſe vermehren kan. Das Saam-Korn iſt eine ſichere Quelle des Uberfluſſes, der Veränderung und Neuigkeit.

Das Luſt-Stück.

Nothwendigkeit des Säens.

Da unter der vorigen Regierung (Ludwigs des 14.) nebſt allen Künſten und Wiſſenſchaften, auch die Gärtnerey zu blühen anhub, verſchrieb man die rareſten Blumen aus Flandern und Holland. Es waren in den Niederlanden damahls viele Liebhaber, welche öffters neue Gattungen in allen Blumen-Arten erfanden, weil ſie gewohnt waren ſie aus dem Saamen zu ziehen. Dieſer Gebrauch war ihnen ganz alleine eigen, entweder weil man uns bey (Franzoſen) hieran nicht gedachte, oder weil unſere natürliche Ungedult dergleichen Mittel nicht liebte, davon ſich die Würkung erſt mit der Zeit äuſſert. Endlich wurde man es müde, den Ausländern eine Sache übertheuer abzukaufen, die man zu Hauſe ſelbſt anſchaffen konte. Man begonnte zu Paris und anderswo im Reiche, beſonders in Normandie und zum voraus in Caen, eben ſo wohl Blumen zu ſäen, als die Niederländer, ja in noch gröſerer Menge: Dieſes, benebſt der Gelindigkeit unſerer Lufft, machte unſern Blumenflor

 weit

Das Luſt-Stück. weit ſchöner, als den Niederländiſchen, und vorjetzo haben wir die Hülffe der Ausländer in dieſem Stücke nicht mehr nöthig, ſie verlangen im Gegentheile zuweilen etwas von uns.

Der Saamen. Der Blumen-Saamen will trocken geſammlet und bewahret werden. Wenn die Stengel anfangen gelb zu werden, oder wenn man auf andere Weiſe abnimmt, daß der Saamen ſeine Reiffe erlanget habe, ſo ſchneidet man die Stengel oben ab, und läſſet den Saamen in dem Behältniße, worein ihn die Natur eingeſchloſſen hat. Ja man leget es etliche Tage an die Sonne, damit es eine Feſtigkeit erlange, und den Saamen deſto ſicherer verwahre.

Saat-Zeit. Man ſäet zu Anfange des Frühlings, damit die junge Pflanze unterdeßen, biß die Sommer-Hize einfället, ſtarck genug wird ihr zu widerſtehen: Oder man ſäet ſie im Auguſt- und Herbſt-Monate, damit ſie bey Zeiten Kräffte gegen den Froſt gewinne. Allein, weil jedweder Saame ſeine beſondere Zeit hat, darinn er am beſten fortkommt, ſo müſſen ſie ihren Vorrath in drey Theile abtheilen, und einen im Frühlinge, den zweyten im Sommer, den dritten im Herbſt ſäen, wenn ſie die eigentliche Zeit nicht wiſſen, oder wenn ſie den Saamen aus einem fremden Orte, und ohne weitere Nachricht von ſeiner Beſor-

ſorgung erhalten. Auf dieſe Weiſe kön- nen ſie nicht fehlen.

Das Luſt-Stück.

Man ſäet entweder ins Miſt-Beet, wenn der Miſt ſeine gröſeſte Hize verloh- ren hat, oder in das Land, welches Zei- lenweiſe geſchiehet, alſo daß man zwiſchen jedem Körngen einen Raum von vier biß fünff Finger groß läſſet; oder in flache Kä- ſten, die man überall hinſezen kan wo man will. Man bohret etliche Löcher durch den Boden, und beſchüttet ihn etwa zwey Dau- men hoch mit Stein-Kohlen oder mit einer andern lokern Materie.

Der Chevalier. Dem Anſehen nach, machet man dieſe Anſtalt deswegen, damit das Waſſer deſto leichter ablauffe?

Der Graf. Es würde freylich alles er- ſticken, wenn es zu lange ſtehen bliebe.

Der Chevalier. Was vor Blumen ſäet man in die Käſten?

Der Graf. Diejenigen, welche eine beſondes fleiſſige Wartung erfordern, oder daran uns am meiſten gelegen iſt. Ein Kaſten iſt eine bequeme Wiege vor die Kindheit einer Blume: Man ſtellet ſie mit ſelbigen bald an die Sonne, bald in den Schatten, jetzo in den Thau, hernach ins Gewächs-Haus, ſo wie man es vor dien- lich hält.

Die Erde womit man dieſe Käſten füllet, kan niemahls allzu locker ſeyn. Die Wur-

zel

Das Luſt-Stück. zel einer völlig erwachſenen Blume erfordert noch leichtes Erdreich, und um deſto mehr müſten die zarten Keime in feſten Boden erſticken.

Man ſäet den Saamen dem Rande des Kaſtens faſt gleich, und läſſet eines halben Fingers dick Erde durch ein Sieb darauf laufen. Hernach breitet man ein wenig Stroh darüber, damit das Waſſer beym Begieſſen den Saamen nicht abſchwemme, und damit er einen genugſamen Schutz gegen die Hitze habe, welche ihn austrocknen, oder den Safft, davon er ſich nähren ſoll, aus der Erde wegführen würde.

Der Chevalier. Allein was macht man mit ſo vielen Blumen, die aus dem Saamen herfür wachſen? Ihre groſſe Anzahl fället zur Laſt.

Wartung der Pflanze. Der Graf. Eben dieſe groſſe Anzahl ſezet den Gärtner in den Stand, daß er wählen und nur die ſchönſten ausſuchen kan. Die trefflichſten und dauerhaftigſten Arten werden verpflanzet oder verſezet, und ſodann jedwede nach ihrer Natur, oder nach Beſchaffenheit der Witterung, mit allem Fleiſſe gewartet. Je zärter ſie ſind, deſto ſorgfältiger bedecket man ſie des Winters, entweder mit geflochtenen Strohdecken, die auf hölzernen Gabeln oder Reiffen ruhen, oder mit reinem Stroh,

oder

oder mit trockenem Miſte. Das Begieſ- Das Luſt Stück.
ſen richtet ſich nach der Gröſſe der Hitze.
Man gebrauchet nicht gerne eine Gies-Kanne mit einer Schnaupe, weil allzuviel Waſſer auf einmahl heraus ſtürzet, und die Erde von der Pflanze wegſchwemmt, ſondern lieber einen Spreng-Krug, der das Waſſer durch ſeinen durchlöcherten Kopf, wie einen Regen, ausſprützet, und die Pflanze nebſt dem ganzen Platz auf einmahl benezet. Die jungen Pflanzen beſuchet man alle Tage fleiſſig, und nimmt bey dieſer Gelegenheit die Schnecken oder ander ſchädliches Ungeziefer weg, oder bricht das verdorbene und faulende Laub ab, damit der Krebs nicht biß zu den Herzen dringe.

Muß man die Blumen-Käſten oder Töpfe an einen andern Ort bringen, ſo bedecket man die Oefnung an dem Boden auf eine ſolche Weiſe, daß zwar das Waſſer auslauffen, jedoch kein Wurm eindringen möge. Will es ſich zum hefftigen Regen, Hagel oder Sturm anlaſſen, ſo kan man die Töpfe umlegen, und den Boden gegen die Seite wenden, daher der Wind bläſet.

Der Chevalier. Auf dieſe Weiſe erſpahret man einer jungen Pflanze manche Ungemächlichkeit. Allein ſo viel ich weis, gräbet man die Töpfe gemeiniglich in die

Er-

Erde: Folglich iſt es ja eben ſo viel, als ob man gar nicht in die Töpfe verpflanzet hätte.

Der Graf. Man gräbt ſie zuweilen in ein Miſt-Beet, um ſie zu erwärmen; zuweilen nur in das Land, damit ſie gewiſſer kräfftiger Dünſte theilhafftig werden, welche aus der Erde aufſteigen, und das Fortwachſen ungemein befördern: Hernach ſtellet man ſie wieder in den Schatten: Solcher geſtalt wartet man die Blumen-Pflanze nach eigenem Wunſche, und giebt ihr alles, was ſie nöthig hat.

Was die beſondere Sorgfalt anbetrifft, die man auf die ſchönſten Blumen wenden muß, davon werden Sie auch in meiner Abweſenheit gar leicht einige Nachricht erhalten, woferne es Ihnen gefällig iſt. Meine Gemahlin liebt die Blumen ungemein, man muß ihr das Vergnügen gönnen, mit Ihnen davon zu reden.

Die Blumen-Zucht.

Dritte Unterredung.

Die Gräfin. Der Prior.
Der Chevalier.

Die Blumen-Zucht.

Die Gräfin. Der Herr Chevalier haben den Frühling und unſer Land-gut

gut erwählt, ein Naturkündiger zu werden. Es iſt alſo billig, daß jedwedes von uns ihnen ſeine Wiſſenſchafft eröffne. Zum Beyſpiele: Die meinige beſtehet in Wartung der Blumen. Ich will das ganze Jahr über welche in meinem Garten, in den Zimmern und auf dem Confecte haben. Seitdeme ich dieſe Mühe über mich genommen, hat mein Haus ein weit angenehmeres Weſen. Wiſſen Sie wohl, daß die Blumen weder Schwermuth, noch verdrüßliche Gedanken, neben ſich leiden? Man darf nur eine Jonquille anſehen oder daran riechen, ſo vergehet alle Traurigkeit; Es hat ſich noch niemand unterſtanden, bey den Roſen und Jasminen ein verdrüßliches Gemüthe zu zeigen. Folglich iſt der Melancholie aller Zugang allhier abgeſchnitten; ich habe überall Blumen hingeſezt, und die Sorge ſie zu warten über mich genommen. Dieſes iſt meine Weltweisheit. Vielleicht ſchmeckt ſie etwas nach dem Dorfe, unterdeſſen beſchäftiget ſie mich, und man hat über dieſes, wie Sie ſehen, einigen Vortheil davon. Ich will Ihnen alſo, woferne ſie belieben, drey oder vier Grundſätze aus meiner Weltweißheit eröfnen. Dieſe ſind die Auriculn, die Anemone, die Ranuncul uud die Nelke. Der Herr Prior wird die

Die Blumen-Zucht.

Die Blumen-Zucht. Wartung der Tulpen hinzu fügen. Wollen Sie damit zufrieden seyn?

Der Chevalier. Ob ich damit zufrieden bin? Das iſt die angenehmſte Weltweisheit, die man erdenken kan. Uber dieſe wird ſich niemand beſchwehren, ſie ſeye verdrůßlich anzuhören.

Der Prior. Ich würde mir den aller-verdrießlichſten Vortrag gerne gefallen laſſen, woferne er nur allezeit auf etwas ſo trefliches hinaus liefe, als eine Tulpe iſt.

Die Auricuel. Die Gräfin. Wir wollen bey den Auriculn anfangen. Es ſind noch einige übrig, deren Anſchauen uns darzu helfen wird, daß wir einander deſto beſſer verſtehen. Dieſe Blume iſt wegen verſchiedener Eigenſchafften berühmt. Man bewundert ihre lebhaftige Farben, ihren lieblichen Geruch, die Mannigfaltigkeit ihrer Gattungen, und die Dauer ihrer Sträuſſe. Wiewohl die ſchönſten Gattungen noch vor Ende des Frühlings verſchwinden, ſo ſind uns doch noch einige übrig, ja man findet noch im Sommer Uberbleibſel von ihnen. Der Herr Prior erzehlte uns vor einigen Tagen die Hiſtorie dieſer Blume. Ich habe vergeſſen, aus welchem Lande ſie zu uns kame.

Der Prior. Die Auricul wächſet eigentlich auf dem Alpen Gebirge. Einige wollen ſie vor ein Franzöſiſches Landes-

Ge-

Gewächſe ausgeben, und behaupten, ſie hätten einige Stöke auf dem Felde gefunden. Man giebt vor, einige Walloniſche Kauffleute hätten ein dermaſſen groſſes Vergnügen an der Schönheit und dem Geruche dieſer wilden Blume gefunden, die ſie auf ihrem Wege antraffen, daß ſie einige Stöcke ausriſſen und mit ſich nach Ryſſel in Flandern brachten. Den Saamen hätten ſie hernach geſäet, und die neue Pflanze mit groſſer Sorgfalt gewartet. Es iſt kaum glaublich, wie ſehr ſich dieſes wilde und verachtete Blümgen durch die Sorgfalt der Gärtner verändert, und in wie vielerley Gattungen es ſich ausgebreitet habe.

Die Blumen-Zucht.

Die Gräfin. Von Ryſſel iſt es in ſein Vatterland zurückgekehret, wo man es als etwas neues ſehr bewundert hat. Jedoch es hatte die gute Aufnahme vielmehr ſeiner vollkommenen Schönheit zu danken.

Der Chevalier. Was gehören denn vor Stücke zu der vollkommenen Schönheit dieſer Blume?

Eigenſchafften einer ſchönen Auricul.

Die Gräfin. Am meiſten ſiehet man darauf, daß der Stengel ſtark und dicht ſey; daß er viele Blumen trage, und daß die Blumen ein dichtes Geſträuſſe machen, das gut in die Augen fället, und ſich nicht zu tief gegen die Erde beuget.

Der Prior. Das leztere geſchiehet,

Die Blumen-Zucht.

wenn die Blumen-Stiele gar zu lang oder zu dünn ſind, wie an gegenwärtigem Stocke.

Die Gräfin. Man verlanget überdieſes, die Blumen ſollen breit, ſammethafftig und von einer regelmäſſigen Geſtalt ſeyn; Die Blätter nicht gekräuſelt, ſondern glatt, die Farbe lebhafftig; Die Fäden ſollen nicht in der Mitte des Bechers, ſondern um ſeinen Rand, und in einem ſchönen Krayße ſtehen. Man hält es vor einen groſſen Fehler, wenn man den Griffel ſiehet, und hingegen die Fäden nicht. Das Auge, welches den Grund des Bechers zieret, muß entweder recht rund ſeyn, oder einen vollkommenen Stern vorſtellen, welches auch in der That nicht unangenehm läſſet. Doch das Hauptwerk beſtehet darinnen, daß dieſes Auge breit und ſo weiß, oder wenigſtens ſo hell ſey, als immer möglich.

Der Chevalier. Sind dieſes nicht etwa Moden, die ſich verändern? Vielleicht kommt eine Zeit, da man verlanget, der Griffel ſolle über die Fäden hervorſtechen? vielleicht wird man eine Blume höher halten, wenn das Aug nur klein iſt, und einen groſſen Raum vor die bunte Farbe übrig läſſet?

Die Gräfin. Hierzu hat es wenig Anſehen. Die Fäden müſſen aus dieſer Ur-

Urſache herfür wachſen, weil die Blume ſonſt allzuleer wäre, welches ihr allerdings einen Ubelſtand zuzöge. Das Aug muß deswegen breit und hell ſeyn, damit die Haupt-Farbe deſto beſſer abſticht. Die Blumen-Zucht.

Der Chevalier. Hält man die bunten höher, als die einfärbigten?

Die Gräfin. Ehedeſſen hielte man ſie weit höher, allein die Erfahrung hat gelehret, daß die bunten nicht ſo lange dauern. Die Flecken oder Streiffen werden gemeiniglich alle Jahre gröſſer, und verſchlingen endlich die Haupt-Farbe gänzlich. Man macht alſo mehr Weſens von einer reinen und unvermiſchten Farbe, wenn ſie nur hell und lebhafftig iſt. Je mehr eine Ranunckel an Glanze dem Sammet oder Atlaße gleichet, deſto mehr Weſens machet man von ihr. Hat eine oder die andere etwas auſſerordentliches in ihrem Wachsthume, ſo dienet es, dem Auge eine angenehme Veränderung zu machen. Hier ſind einige, davon die Blumen-Becher immer einer höher ſtehet, als der andere, allein es iſt vielmehr eine Unordnung, als eine Schönheit.

Der Chevalier. Erfordern die Auriculn etwa eine beſondere Erde und Wartung?

Der Prion.. Sie ſind Gewächſe, welche viel Nahrung bedürffen. Folglich

Die Blumen-Zucht.

muß man ſie in ſtarkes Erdreich ſezen, und ſolches mit Kühmiſt vermiſchen, damit es ſafftig und weich bleibe, ingleichen mit Roßmiſte oder mit Sand, damit es die gehörige Lockerheit behalte. Die Blume liebet den Schatten, und kan die Sonnen-Hize nicht lange vertragen, zumahl des Mittags, es ſey dann im Winter.

Man vermehret ſie nicht allein durch den Saamen, ſondern auch durch die jungen Sproſſen, welche neben dem Haupt-Stamme aus der Wurzel wachſen; dieſe Sproſſen reiſſet man ab und verpflanzet ſie. Laſſen ſich die zu den Sproſſen gehörige Würzelgen auf keine andere Weiſe los machen, ſo darf man ſie kecklich mit einem Meſſer von der Haupt-Wurzel abſchneiden, welche einer Rübe ſehr ähnlich kommet. Doch muß man hiebey die Knoſpen an dem Haupt-Stamme ſorgfältig verſchonen, weil ſie die Hofnung des künftigen Jahres ſind. Verſezet man hernach den Stock und die neuen Sproſſen, ſo muß man Achtung geben, daß der Hals, welcher den Stengel mit der Wurzel oder Rübe verbindet, allezeit auſſerhalb der Erde bleibe.

Die Anemone.

Die Gräfin. Wir wollen uns zu der Anemone wenden. Wiewohl ihr Flor ſeine Endſchafft meiſtens erreichet hat, ſo ſtehen doch hier noch einige ſchöne. Dieſe

ſe Blume vergnüget ſich mit leichtem ſandigtem Erdreiche, welches man mit einigem Dunge beſſert. Wenigſtens wenden meine Leute, ſo viel ich weiß, keine weitere Mühe dabey an; und wenn ſie nur Sorgfalt gegen die groſſe Kälte und Hize gebrauchen, ſo fahren ſie faſt allezeit glücklich damit. Die Blumen-Zucht.

Der Chevalier. Es iſt in Wahrheit eine ungemein ſchöne Blume, ob ich gleich nicht eigentlich ſagen kan, warum ſie mir ſo wohl gefalle.

Die Gräfin. Die Schönheit der Anemone entſpringet aus der gemeſſenen Ubereinſtimmung aller ihrer Theile. Das Laub muß niedrig, in Menge, und hübſch gezacket oder zart ausgeſchnitten ſeyn; Der Stengel ſtark, damit er ſich unter der Laſt nicht beuge; Der Blumen-Buſch ſchön rund und ausgefüllet; Die Farbe lebhafftig und glänzend. Abgeſchoſſene ſchmuzige Farben werden überhaupt nicht geachtet. Die groſſen Blätter, ſo die Blume äuſſerlich umfaſſen, und die man ihren Mantel nennet, müſſen weder ſpizig, noch ſchmahl, ſondern breit und wohl zugerundet ſeyn. Das ſogenannte Herz der Anemone beſtehet aus einer Menge kleiner Blätgen, welche den inwendigen Raum ihres Bechers ausfüllen. Dieſe Blätgen müſſen gleichſam die Kuppel an Eigenſchafften einer ſchönen Anemone. Das Laub. Der Stiel. Der Kopf oder Buſch. Der Mantel. Die Herz-Blättgen.

Die Blumen-Zucht.

dem ganzen Gebäude vorſtellen, ſie müſſen ſich hübſch abrunden, und gegen den Mittel-Punct der Blume etwas beugen. Je breiter ſie ſind, deſto gröſſer iſt die Anmuth einer Anemone; wären ſie ſchmahl und ſpizig, ſo taugte ſie zum wegwerfen. Der ſchmahle Rand in der Mitte muß eine andere Farbe haben, als die Herz-Blätter kaum zu ſehen ſeyn, ſich nicht wulſten, und vor allen Dingen die Herz-Blätter nicht an Höhe übertreffen. So bald er zu einem Wulſte aufſchwillet, ſich ausbreitet und den Saamen ſehen läſſet, iſt es um die Anemone geſchehen: denn ſie machet hierauf den Anfang ihre Herz-Blätter zu verliehren, in deren Menge und dickem Buſche ihre vornehmſte Schönheit beſtande.

Doch es iſt nicht genug, die Schönheit der Anemonen zu kennen, man muß auch wiſſen wie man ſie ziehen und geſchickt ins Land ſezen ſolle: Zu dem leztern gehöret zweyerley; erſtlich daß man die Farben angenehm vermenge: So daß auf die fleiſchfarbenen feuerrothe folgen, auf dieſe hernach weiſſe, auf die weiſen violette, ſodann bunte, braune, fleckichte, geſprengelte, ſtreiffigte. Zweytens, muß man alle ſchwache Stengel an einem Stocke mit der Scheer wegeſchneiden: denn hernach nähren ſich die andern deſto beſſer, und werden völliger.

Der

Der Prior. Sobald die Blume zu verwelcken anfänget, hebet man die Wurzel aus der Erde. Dieſe verpflanzet man im Herbſte oder im Hornunge wieder. Weil aber möglich iſt, daß die Wurzeln, welche man vor dem Winter eingeſezet, durch einen Zufall verderben, ſo muß man allezeit eine gute Anzahl vorräthig behalten, und an einem trockenen Orte wohl verwahren. Es läſſet ſich dieſes füglich thun, weil ſie nicht auf dem Boden auskeimen, wie die Zwiebeln, ſondern nach zwey biß drey Ruhe-Jahren noch gut zu gebrauchen ſind. Aus dieſem Vorrathe erſezet man den Abgang im Früh-Jahre. Die Blumen-Zucht.

Der Chevalier. Dieſe Vorſichtigkeit werde ich nicht vergeſſen. Allein Sie reden von den Anemonen, als wenn ſie nur im Früh-Jahre blüheten, unterdeſſen habe ich doch im Herbſte ebenfalls einige geſehen.

Die Gräfin. Man kan das ganze Jahr Anemonen haben, wenn man will; man darf nur in jedem Frühlings-Monate eine Anzahl pflanzen, ſo hat man, von Johannis biß zu Ende des Sommers, beſtändig andere. Die im Julio und Auguſto gepflanzete zeigen ſich zu Ende des Herbſtes, ja mitten im Winter. Dieſes Vergnügen koſtet allzuwenige Mühe, als daß man es ſich verſagen ſolte.

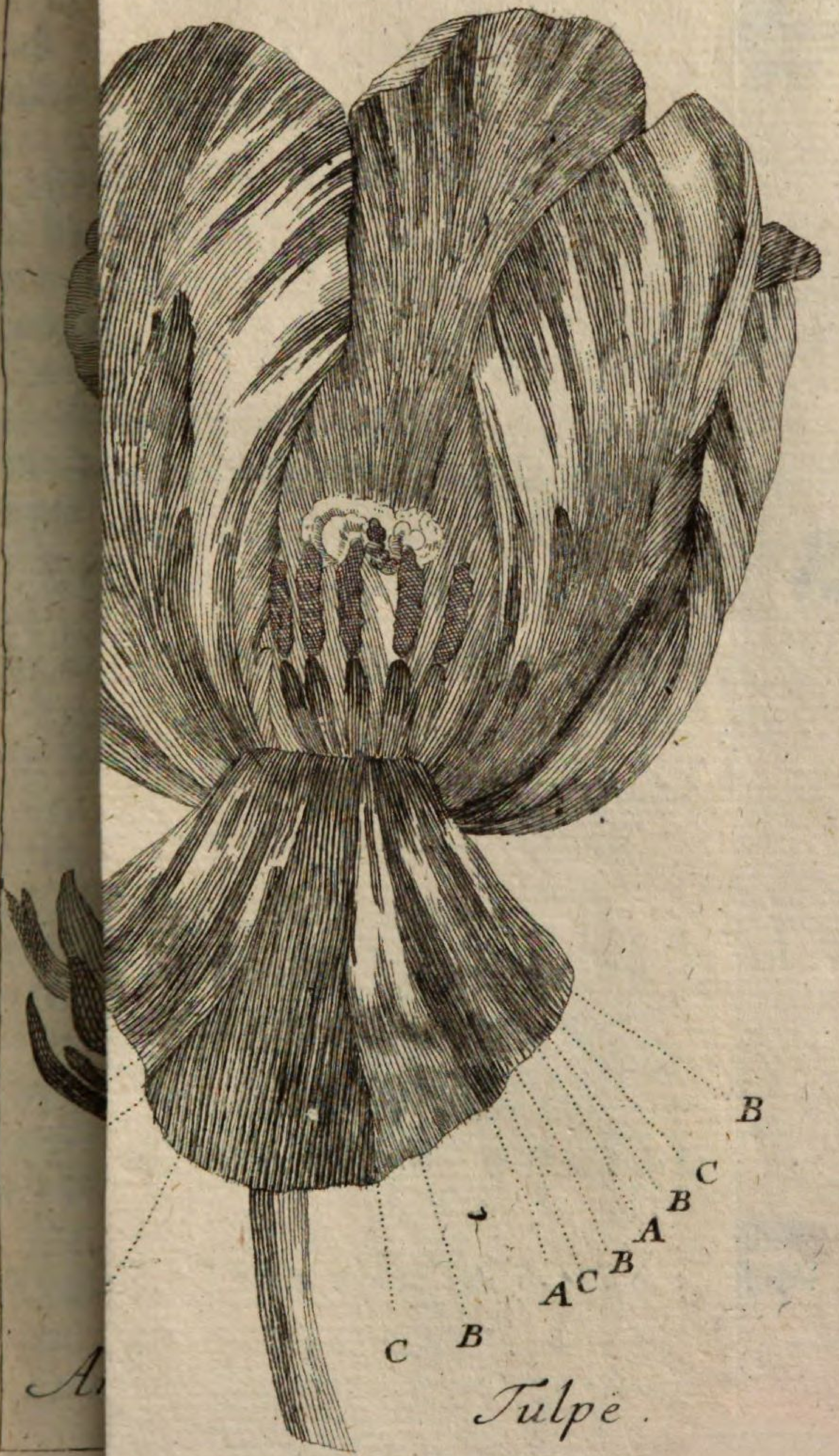
Die Blumen-Zucht. Hiſtorie der Anemome. Fushii hiſt. plant. Il paradiſo de Fiori.

Der Chevalier. Iſt das Vaterlan der Anemone bekannt?

Der Prior. Wir haben ſie zu alle Zeiten gehabt. Alle unſere alten Büche von der Naturgeſchichte erwehnen ihrer.

Die Gräfin. Die ſchönen Gattunge der Anemonen ſind nicht alt. Man ha mir erzehlt, es habe der Herr Bachelier, ein berühmter Blumiſte zu Paris, ſie vor achzig Jahren aus Oſt-Indien nach Frankreich gebracht. Es giebt Leute, welche mit Vergnügen mittheilen, wenn ſie etwas ſchönes Beſizen, und es ſo gemein machen, als es nur immer iſt. Ein ſolches Verfahren zeiget von einem edlen Gemüthe, der gleichen der Herr Chevalier ohne Zweiffel ebenfalls hat. Andere beſizen eine Frucht oder eine Blume mit eben dem Geitze, als ihr Geld, welches ſich zwar in der That niemand mittheilen läſſet, ohne es gänzlich zu verliehren. Von dieſer Art war vielleicht der Herr Bachelier: Wenigſtens gab er innerhalb zehen Jahren keinem Menſchen weder eine Wurzel von einer doppelten, noch das geringſte Samm-Kornigen von einer einfachen Anemone. Einen Parlaments-Rath ververdroſſe es, daß ein einiger Menſch etwas beſizen ſolte, das vermöge ſeiner Natur jedermann gemein werden könte, und beſuchte ihn. Als er nun bey Anemonen,

2. Th. pag. 56.



Tulpe.

welche Saamen trugen, vorbey gieng, ließ er ſeinen Mantel geſchicklich darauf fallen, daß ſich der Saamen daran hängen muſte. Sein Bedienter, welcher ſchon wuſte, was zu thun war, nahm den Mantel hurtig weg, und machte inwendig an dem Orte, wo der Saamen ſich angehangen hatte, unvermerckt einen Knoten. Das folgende Jahr beſchenckte der Rath alle ſeine Freunde mit geſtohlnem Gute, und durch ſelbige wurde es ganz Europa mitgetheilet. Die Blumen-Zucht.

Der Chevalier. Es iſt einigermaſſen Schade für die Anemonen, daß Tulpen hier ſtehen. Die Tulpe.

Die Gräfin. Die Anemone hat zwar eine feinere Geſtalt. Aber die Tulpe ſticht ſie durch den hohen Glanz ihrer Farben herab. In dieſem Stücke iſt ſie die Königin aller Blumen. Der Herr Prior weis ſie beſſer zu warten und mehr von ihr zu reden, als ich.

Der Chevalier. Hier ſtehen etliche ganz abgeſondert: hat man ſie etwa deswegen von der Geſellſchafft ausgeſchloßen, weil ſie nicht ſchön genug ſind?

Der Prior. Dieſes iſt die Blumen-Schule, man heiſſet dieſe Tulpen Wildlinge. Wildlinge.

Der Chevalier. Ich verſtehe dieſes

Die Blumen⸗Zucht.

Wort nicht, erweiſen ſie mir die Gütigkeit es zu erklären.

Tulpen, welche aus Saamen⸗Körnern gekommen.

Der Prior. Es iſt folgender maſſen damit beſchaffen. Die Tulpe vermehret ſich durch ihren Saamen und durch ihre Zwiebeln. Der Saame giebt nämlich eine kleine Zwiebel, die man nach zweyen Jahren verpflanzet, und die erſt nach fünf biß ſechs Jahren blühet. Allein dieſe Blüthe hat ein ſehr ſchlechtes Anſehen, und ſtatt aller Zierrath eine graue, violette oder einige andere ſchmutzige und düſtere Farbe, nebſt einem gewaltig hohen Stengel. Um dieſer Urſache willen giebt man ihr den Namen eines Wildlings ſo lange, biß ſie geſtreiffet, oder mit einer angenehmen Farbe gezieret wird. Die Flandriſchen Wildlinge nennet man Baguettes, wegen ihres hohen und ſtarken Stengels.

Sind die aus dem Saamen gezogene Tulpen etliche Jahre nacheinander ausgenommen und wieder von neuen ins Land gelegt worden, ſo beginnen ſie bunt zu werden oder ſich zu flecken, und ſodann nennet man ſie conquetes, oder insgemein hazards: weil ſie ein Gut ſind, das man ſich nicht vermuthen war; die Anzahl der Jahre, die Magerkeit der Erde, und das öfftere Verpflanzen verurſachet, daß ſich ihre Grundfarbe allmählig ändert oder Streiffen bekommt; Sie ſind alſo zwar keine

Krank⸗

Krankheit, doch aber eine Art von Schwach- heit des Gewächſes, und die Würkung ei- nes zärtern oder nicht ſo häuffigen Nah- rungs-Safftes. Es hat dieſe Begeben- heit viel ähnliches mit der grauen und weiſſen Farbe, welche unſer Haar, bey herannahendem Alter annimmet. Einigen Köpfen ſtehet dieſe Veränderung nicht übel, ja ſie gereichet ihnen öffters zu einer beſon- dern Zierde. Die Blumen-Zucht.

Das zweyte Mittel ſchöne Tulpen zu vermehren, ſind die kleinen Zwiebeln, welche unten aus der groſſen Stammzwie- bel heraus wachſen, und alle Jahre weg- genommen werden. Alle Pflanzen, ſo eine Zwiebel zur Wurzel haben, pflegen ſich durch dieſe Art von Sproſſen zu vermeh- ren, welche gleichſam die jüngern Brüder oder Seiten-Verwandte der Haupt-Zwie- bel vorſtellen. Iſt dieſe leztere durch die Nahrung, die ſie der Blume mittheilet, endlich ganz ausgeſogen und verwelcket, ſo tritt die ſtärkeſte Neben-Zwiebel an ih- re Stelle. Dieſe läſſet man ihr, die übri- gen Zwiebelgen aber nimmet man weg, und verpflanzet ſie, worauf ſie im zweyten oder dritten Jahre Blumen tragen. Zwiebeln der Tulpen.

Die Gräfin. Nun begreife ich meines Erachtens die Urſache einer gewiſſen Be- gebenheit, die mir öffters Schwierigkeiten verurſachet hat. Wenn eine Tulpen-

Die Blumen-Zucht.

Zwiebel treibet, ſo gehet der Stengel aus dem Herzen der Zwiebel. Verſezet man ſie aber, ſo findet man den verwelkten Stengel auſſen an der Zwiebel. Nunmehr ſtelle ich mir vor, wie es damit beſchaffen ſey: Die Zwiebel, welche man im Sommer aus dem Land nimmt, iſt diejenige nicht, die man im Herbſt eingelegt hatte.

Der Prior. Ihro Gnaden haben vollkommen recht. Die Zwiebel, die man im Winter eingelegt hatte, hat ſich gänzlich verzehret: Folglich muß der Stengel, der aus ihrer Mitte trieb, ſich an der Seite derjenigen befinden, die an ihre Stelle getretten, und zur Haupt-Zwiebel geworden iſt, da ſie vorher nur eine Neben-Zwiebel war. Der Herr de la Quintinie geſtehet in ſeinem Unterrichte, es wäre die Abweichung des Stengels von ſeinem vorigen Plaze ein unbegreifliches Geheimniß für ihn. Die gnädige Frau ſehen alſo, daß ſchon andere vor Ihnen Schwierigkeiten bey dieſer Sache fanden, ob ſie gleich ſehr natürlich zugehet.

Der Chevalier. Welches iſt dann aber die beſte Art die Tulpen zu vermehren; durch Zwiebeln, oder aus dem Saamen?

Der Prior. Das Säen der Tulpen iſt ſehr bequem Blumen von einer ganz neuen Farbe miſchung zu verſchaffen. Allein die

Ver-

Vermehrung durch die Zwiebel hat zwey anſehnliche Vortheile; erſtlich, daß man nicht lange warten darf, zweytens, daß man richtig eben dergleichen Tulpen-Gattungen wieder erhält, als man ins Land gelegt hatte: Folglich kan man im voraus wiſſen, was man erhalten werde. Will man nun den Zwiebeln ihre gewiſſe Namen geben, und ſie in eben der Ordnung auf einem Brete verwahrlich beylegen, als ſie in dem Regiſter ſtehen, ſo kan man ſie hernach artig untereinander miſchen, und jedweder eine anſtändige Stelle im Lande anweiſen, ſo gut, als wenn man die Blumen ſelbſt ſchon geſehen hätte. Die Blumen-Zucht.

Der Chevalier. Wozu dienet das kleine Gezelt, das ich in den Gärten der Blumen-Liebhaber geſehen habe?

Der Graf. Man ſtellet es über das Beet, wo die ſchönen Tulpen ſtehen: Man ſchläget die Wände des Gezeltes auf, und läſſet ſie, wenn es nöthig, wieder fallen. Dieſe Anſtalt beſchirmet die Blumen vor dem geſchmolzenen Schnee, der ſie fleckigt machet, vor ſtarkem Regen, der ſie zu Boden ſchläget, und vor ſtarker Sonnenhitze, die ihr Leben abkürzet. Es wäre nicht übel, wenn man dergleichen Vorſicht bey andern Blumen ebenfalls gebrauchete, zumahl, was die gefüllte Hyacinthen und die Ranunculn betrifft. Bedeckung.

Der

Die Blumen-Zucht.

Der Chevalier. Haben Sie doch die Gütigkeit, mir zu ſagen, worinn die Schönheit beſtehe?

Der Prior. Vor Zeiten gab man viele Reguln, was das Gras oder die grünen Stengelblätter einer Tulpe betrifft. Heutiges Tages iſt es damit allemahl gut, wenn nur die Tulpe ſchön iſt.

Die Gräfin. Das iſt das allerkürzeſte.

Eigenſchaften einer ſchönen Tulpe. Der Stengel.

Der Prior. Der Stengel iſt einer Säule zu vergleichen, auf welcher ein Blumen-Topf ſtehet, und die alſo mit dieſem ein ſchickliches Verhältniß haben muß. Folglich würde auch der Stengel mißfallen, wenn er entweder allzuhoch oder zu kurz, ingleichen zu dick oder zu dünne wäre; doch der gröſte Fehler möchte vielleicht eine allzugroſſe Geſchmeidigkeit ſeyn.

Der Becher.

Ein groſſer Becher gefället allezeit beſſer, als ein mittelmäſſiger. Iſt die Blume auſſerordentlich klein, ſo verdienet ſie keine Achtung. Noch verächtlicher iſt ſie, wenn ſie ſpitzige oder gebogene Blätter hat. Sie dürfen ſich weder auswärts werfen, noch wie eine Kugel einwärts beugen, ſordern ſie müßen ſich angenehm und ordentlich öffnen. Unten dürfen ſie nicht ausgeſchnitten ſeyn, noch eine Lücke zwiſchen ſich laſſen, im Gegentheile will man haben, ſie ſollen breit ſeyn, zumahl die inwendigen, an der Zahl nur ſechſe, nicht

Die Blätter.

mehr,

mehr, nicht weniger, alle hübſch dick und derbe, damit ſie deſto länger dauern. An den Fäden oder Züngelgen hält man eine dunkle Farbe für die beſte, weil ſie die hellen Farben der Blume ſtärker heraus bringt. An der Farbe deß Griffels iſt wenig gelegen; die Blumiſten nennen ihn insgemein den Klöppel.

Die Blumen-Zucht.

Die Züngelgen.

Die Gräfin. Nun wollen wir auf dasjenige kommen, worinn der wahrhaftige Wehrt einer Tulpe beſtehet. Ich geſtehe, daß mir alles, was ich von verſchiedenen Kennern in dieſem Stücke gehöret habe, ſo verwirrt vorkommet, daß ich nicht das geringſte davon begreiffe. Vielleicht iſt die Wiſſenſchafft von der Schönheit der Tulpen etwas ſo erhabenes, daß eine gemeine Vernunft ſo weit nicht reichen kan. Doch woferne ein Bißgen natürlicher Verſtand allenfalls dazu hinlänglich wäre, ſo mag es immer drum ſeyn, wir wollen lernen, was denn eine ſchöne Tulpe eigentlich ſey? Gehöret aber viel Kopfbrechens dazu, ſo habe ich nichts damit zu ſchaffen.

Der Prior. Die ganze Wiſſenſchaft iſt etwas ſehr leichtes. Eine geſäete Tulpe hat nicht mehr, als eine einige und noch dazu ſchmuzige oder ſeltſame Farbe. Es giebt graue, violette, rothe, blaulichte, Zimmet- Purpur- und Muſcusfärbige. Je weiter ſich dieſe Farben vom ro-

Die Blumen-Zucht. then entfernen, deſto höher achtet man ſie bey uns. Unterdeſſen gibt es auch mancherley rothe, welche mit der Zeit ſehr ſchön ausfallen. Nach einigen Jahren bekommet dieſe einfärbige Farbe einige gelbe oder weiſſe Streiffen, welche zuweilen breiter, zuweilen ſchmahler, öffters auch ſchwarz eingefaſſet ſind. Dieſe Striche nennet man die Flammen. Je näher eine weiſſe Flamme der Milchfarbe kommet, deſto höher ſchäzet man ſie.

Die Flamme. Eigenſchafften der Flamme. In den Niederlanden fället ſie beſſer, und hat mehr Liebhaber, als hier zu Lande. Eine gelbe Flamme wird hoch geachtet, wenn ſie lebhaftig und recht goldfärbig ſpielet, und man machet in Frankreich und Italien mehr Weſens davon, als von den weiſſen. An einem Gemählde iſt es eine Vollkommenheit, wenn ſich die Farben ganz unmerklich in einander verliehren. Aber bey den Tulpen verlanget man das Gegentheil. Die Grundfarbe und die Flammen dürfen nicht ſo gelinde in einander fallen, ſondern ſie müſſen auf einer Seite des Blattes, wie auf der andern, ſtarck voneinander abſtechen, damit ihr Glanz die Augen deſto lebhaftiger rühre.

Die Gräfin. Dieſes begreiffe ich alles.

Der Prior. Die Flammen ſind deſto ſchöner und kenntlicher, wenn ſie mit ſchwar-

zen

zen Strichen von der Grund-Farbe abgeſondert ſind.

Die Gräfin. Man muß alſo auf dreyerley Dinge Achtung geben: erſtlich auf den Grund der Blume, welchen ſie nur ſchlechtweg ihre Farbe heiſſen; hernach auf die weiſſen und gelben Streiffen, welche ſie die Flamme nennen; und endlich auf die ſchwarzen Striche, welche die Lebhaftigkeit der Flamme erhöhen. Die Blumen-Zucht.

Der Prior. Hierinn beſteht die ganze Tulpe. Jedes Stück iſt einer angenehmen Veränderung fähig. Zuweilen iſt die Flamme an der Mitte des Blates unterbrochen, und erſcheinet, nebſt ihren ſchwarzen Strichen, oben am Rande wieder. Mann nennet ſie alſo gebrochene Flammen. Zuweilen iſt die Tulpe von oben biß unten ſtark geflammet: und die Flamme nicht nur mit ſchwarzen Strichen eingefaſſet, ſondern auch nach der Länge durchſchnitten.

Die Gräfin. Hier ſind einige Tulpen, bey welchen ihre gegebene Beſchreibung vollkommen eintrifft.

Der Prior. Zuweilen iſt die gelbe oder weiſſe Flamme groß und ſehr breit; zuweilen ſchmahl, und gleichet einer feinen Stickerey. Zuweilen hat die Grundfarbe die Oberhand, und füllet mehr Platz aus, als die Flammen. Zuweilen iſt ſie

Die Blumen-Zucht. von ihnen faſt gänzlich verdrungen, daß man ſie kaum noch oben am Rande der Blätter wahrnimmet.

Der Boden. Vorzeiten machte man wohl hundertfältige Anmerkungen über den Boden der Blätter.

Den Boden nennete man diejenige graue oder violette Kappe, die unten an den Blättern, welche etwas, einem Sterne ähnliches, rings um den Fuß des Klöppels vorſtellet. Man achtete die ſchönſte Tulpe nicht, wenn nur die geringſte Flamme biß in den Boden lieff. Sie muſte da auf ein mahl aufhören. Die Erfahrung hat wahren Kennern alle dieſe unnütze und ungegründete Regeln aus dem Kopfe gebracht. Jedermann machte zu Kennzeichen der Schönheit, was er wolte, und verachtete folglich anderer Leute ihre Blumen und ihr Urtheil. Allein was haben die Niederländer für Recht, oder was für Recht haben wir, das zu tadeln, was ihnen wohlgefället?

Die Gräfin. Das Urtheil von der Tulpen-Schönheit iſt nicht allein bey jedem Volke, ſondern wohl gar in jedem Garten unterſchieden. Könte man aber nicht die ganze Kunſt, ſchöne Tulpen zu kennen, auf eine kurze, leichte und verſtändliche Weiſe zuſamm faſſen, und die eigenmächtig geſchmiedete Regeln, die uns zulezt keine

ne ſchöne Tulpe mehr übrig laſſen, gänzlich abſchaffen?

Die Blumen-Zucht.

Der Prior. Ich bin nicht im Stande, jemand Geſeze oder Lehren vorzuſchreiben. Doch meine Gedanken ſind folgende: Allenthalben, wo man die natürliche Schönheit einem gezwungenen Weſen vorziehet, wird man, wie ich glaube, eine Tulpe für angenehm halten, wenn ſowohl Farbe, als Flamme, lebhaftig glänzen, ſtark abſtechen, und mit ſchönen ſchwarzen Strichen eingefaſſet ſind, es mag übrigens die ſpielende Natur dieſe Stücke ausgetheilet haben, wie ſie will.

Regeln die Tulpen zu erkennen.

Die Gräfin. Die Tulpen ſind allezeit mehr ein Werk für den Herren Grafen geweſen, als für mich. Sie erfordern allzuviele Mühe. Aber die Ranunculn ſind Blumen, damit ich mir gerne zu thun mache, und die ich ſo ſtark vermehre, als es mir möglich.

Der Chevalier. Hier ſind einige Beete voll. Allein bey einer ſo groſſen Abwechslung von Anmuth und lebhaftigen Farben weis man nicht mehr, was man wählen ſolle.

Ranunculn. Hahnenfuß.

Die Gräfin. Ich liebe dieſe Blume vor andern, weil ſie nicht ſo leicht aus der Art ſchläget, als die Anemone. Sie giebt, an Schönheit der Farben, der Tulpe wenig nach, gleichwie ſie im Gegentheile, was

Die Blumen-Zucht. die Mannigfaltigkeit der Gattungen betrifft, den Vorzug über ſie hat.

Der Chevalier. Welche Gattungen hält man aber für die ſchöneſten?

Die Gräfin. Die ſchlechteſte darunter iſt die rothe, weil ſie ſehr gemein iſt. Unterdeſſen verurſachet ſie keine unangenehme Würkung, wenn man ſie unter andere gefüllete Gattungen miſchet. Was diese leztere betrifft, ſo müſſen ſie heutiges Tages den halbgefüllten weichen, als welche überall im Beſitze des Vorzuges ſind. Hier ſtehen meine Halbgefüllten. Sie haben, wie es der Augenſchein zeiget, nur eine mittelmäſſige Anzahl Blätter, und halten in dieſem Stücke das Mittel zwiſchen den groſſen gefüllten, derer Blätter in groſſer Menge dichte aneinander liegen, und zwiſchen den einfachen, welche faſt gar keine Blätter haben.

Gefüllte. Halbgefüllte.

Der Chevalier. Ich kan die Urſache nicht wohl einſehen, warum man die ganzgefüllten für geringer ſchätzet: Vielleicht ſind die halbgefüllten nur deßwegen im Wehrte, weil es die Mode ſo mit ſich bringt?

Die Gräfin. Ihr Vorzug beruhet auf keinem bloſſen Eigenſinne und ungegründetem Belieben, ſondern auf der faſt unglaublichen Mannigfaltigkeit ihrer Farben. Auf dieſem einigen Beete halbgefüllter Ranunculn ſehen Sie zugleich weiſſe, gold-

gelb-

2. Th. pag. 68.

gelbe, blaßgelbe, Citronengelbe, dunkelro- the, Pfirſingblüthen-farbige, rothgeſtreif- te, mit weiſſem Grunde rothgefleckte, oder ſchwarz geſtreiffte mit gelben Grunde; Hier ſtehen einige, welche auſſen roſenfar- big, und inwendig weiß ſind. Sie wer- den falbe ſehen mit rothem Rande, inglei- chen carmoſinrothe, eingefaßet mit . . . Wer wollte alle Gattungen erzehlen? Es kommen alle Jahre neue zum Vor- ſchein. Wenn es erlaubt iſt, die Verän- derung zu lieben, ſo iſt es bey den Blumen, und wer gern mit ſeinen Liebſten abwech- ſelt, muß ſich an die Ranunculn halten.

Die Blumen-Zucht.

Der Prior. Jedweder Liebhaber fin- det einige nach ſeinem Geſchmacke. Die Wurzel einer ſchönen Ranuncul läſſet alle Jahre die vorige Schönheit wieder aufle- ben: Dieſes kan diejenigen vergnügen, welche ihre Freundſchafft niemahls ändern. Der Saame von eben dieſer Blume brin- get alle Jahre etwas neues: Dieſes muß denjenigen gefallen, welche die Verände- rung lieben, und in der That, ſie dürfen nur wählen. Ich kenne eine Geſellſchafft Blumiſten, welche anfieng, einer jedweden neuen Gattung von Ranunculn den Na- men einer verdienten Perſon beyzulegen, davon man in der Welt zu ſagen weiß. Eine hieſſe der Königs Stanislaus, eine andere die Czaarin; dieſe der Marſchall

Die Blumen-Zucht. von Villars, jene der Prinz Eugenius, wieder eine andere der Marquis von Asfeld. Die Ranuncul *, ſo auf einem ſchönen Grunde einige ſchwarze Striche zeigete, hieſſen ſie, ich weiß nicht warum? la Rouſſeau. Diejenige, ſo äuſſerlich einen Roſen-Glanz, und innen eine weiſſe blaſſe Farbe aufwieſe, nenneten ſie la Rollin. Diejenige, welche ſo häuffige und ſo dicht beyſamm ſtehende Flecken hatte, daß man den Grund davor nicht ſehen kunte, war de la Motte. Diejenige, ſo eine ſchöne Farbe hat, und jedwedes Blat mit einem artigen Flecken recht ordentlich am Ende auszieret, was la Fontenelle. Allein unſere Blumiſten unterlieſſen dieſe Gewohnheit gar bald, denn bey angeſtellter Vergleichung, zwiſchen der Anzahl berühmter Leute, und zwiſchen der Zahl neuer Ranunculn, ſo täglich aufblühen, fande ſichs, daß die meiſten von den leztern in groſſer Gefahr ſchwebten, ohne Namen zu bleiben.

Die Gräfin. Nebſt dem Vortheile einer unerſchöpflichen Mannigfaltigkeit, welche dem Luſt-Stücke alle Jahre eine ganz neue Auszierung mittheilet, haben die halbge-

(*) Das alte Franzöſiſche Original ſcheinet hier etwas ſatyriſches anzuzeigen: denn traits noirs heiſſen auch beiſſende Redens-Arten, welche bey dem Herrn Rouſſeau nichts neues waren. Es läſſet ſich das folgend auf gleiche Art erklären.

gefüllten Ranunculn noch einen andern Vorzug vor den ganz gefüllten. Sie ſind fruchtbar und bringen Saamen, die Gefüllten hingegen nicht. Die Blumen-Zucht.

Der Chevalier. Iſt dieſe Unfruchtbarkeit denen gefüllten Ranunculn eigen?

Die Gräfin. Faſt bey allen Blumen-Arten tragen die Gefüllten keinen Saamen. Man ſiehet in Wahrheit zwar wohl etwas, daraus ein Griffel und Faden werden ſollte; Allein die groſſe Menge Blätter, darunter ſie verdecket liegen, verhindert ſie am zeitigen Frucht-tragen. Werden aber die ganz gefüllten aus Mangel der Wartung, oder aus einer andern Urſache, ſchwächer, und treiben weniger Blätter, ſo erlangt das inwendige der Blume ſeine Freyheit, genieſſet die Würkung der Wärme und der Lufft, und träget Saamen, wie andere Stöcke.

Der Chevalier. Weis man, aus welchem Lande dieſe Blume nach Frankreich gekommen iſt?

Der Prior. Man glaubt, ſie ſeye vor einigen hundert Jahren, zur Zeit der Creutz-Züge, aus Tripoli in Syrien zu uns gebracht worden. Unterdeſſen hatte man lange Zeit keine andere, als gefüllte; den Saamen oder die Wurzeln von halbgefülleten, haben wir erſt ſeit ohngefehr 30. Jahren aus Conſtantinopel erhalten, woſelbſt Hiſtorie der Ranuncul.

Die Blumen-Zucht. die ſchönen Ranunkuln was gemeines ſind. M. Valnay, Controleur de la maiſon du Roi, war der erſte, oder doch einer von den erſten, der ein Beet mit dieſen ſchönen halbgefüllten beſezte. Alleine was die Liebhaber Anno 1705. und 1706. in ſeinem Garten in der Vorſtadt St. Germain gar ſehr bewunderten, das würde man heutiges Tages kaum in einem mittelmäſſigen Beete von zweyten Rang leiden wollen, ſo viel neues hat uns der Saamen von den halbgefüllten geliefert, und ſoviel haben wir auszuwählen!

Wartung der Ranuncul. Der Chevalier. Erfordert ihre Wartung groſſe Mühe?

Die Gräfin. Ohnerachtet uns dieſe liebliche Blume mit einer gröſſern Abwechslung der Farbe ergözet, als keine andere, ſo verlanget ſie doch weiter nichts, als daß man ſie in fette Erde ſeze, darunter man etwas Aſche oder verfaultes Holz miſchet, und daß man ſie vor Näſſe und groſſer Kälte bewahre.

Die Nelke. Der Chevalier. Die Frau Gräfin hatten uns eine Nachricht von Wartung der Nelken verſprochen; allein ſie thun weit mehr. Sie laſſen uns einige ſehen, und zwar recht ſchöne. Wie mich bedüncket, ſo iſt dieſes zu Anfange des Mayen etwas ſehr ſeltenes.

Die Gräfin. Es kommet bloß auf die Wei-

A

Weiſe an, wie man ſie wartet, ſo kan man alle Monate, durch das ganze Jahr, auch im Gewächs-Hauſe und im Winter, friſche haben. Die Blumen-Zucht.

Der Chevalier. Die Nelke iſt alſo die vollkommenſte unter allen Blumen, weil ſie die Schönheit der Farbe, und der Geſtalt, mit einem balſamiſchen Geruche verbindet, und weil man ſie überdieſes zu jeder Zeit im Jahre haben kan. Allein es giebt vielerley Gattungen. Welche ſchätzet man am höchſten?

Der Prior. Bey der Nelke müſſen, wie bey der Tulpe, die Flecken oder Streiffen von der Haupt-Farbe ſtark abſtehen, keinesweges aber mit ihr vermiſchet ſeyn, oder ſich allmählich darein verliehren. Nebſt deme will man auch, die Streiffen ſollen von dem Nagel oder der Wurzel des Blates biß an den Rand, in einem Stücke fortlauffen. Groſſe Flecken welche den vierten Theil oder die Helfte des Blats einnehmen, ſind ſchöner als kleine. Die ſchönſte Gröſſe einer Nelke iſt eine Breite von drey Daumen, und ein Umkreis von neun biß zehen. Doch giebt es auch noch gröſſere, von vierzehen biß funfzehen Daumen im Umkreyſe. Die Menge der Blätter ſchätzet man deswegen hoch, weil ſie der Blume eine prächtige Geſtalt beylegen. Die Nelke iſt weit ſchöner, Eigenſchafften einer ſchönen Nelke.

Die Blumen-Zucht. ner, wenn ſie ſich oben, wie eine kleine Haube, zurundet, als wenn ſie flach iſt. Allzuſtark geſprenget läſſet zu ſcheckicht, allzuviele Zacken laſſen ſtraubicht. Lauffen die Blätter ſtatt einer ſchönen Rundung in eine Spize zu, ſo läſſet es abſcheulich, und iſt der ſchlimmſte unter allen Fehlern.

Was die Weiſe betrifft eine Nelke zu ziehen und füllen, daß verſtehet niemand beſſer, als die Frau Gräfin.

Ableger. Die Gräfin. Man ziehet die Nelken aus dem Saamen, aus Ablegern und aus Sprößlingen. Der Saame dienet dazu, daß man neue Gattungen bekommet. Hingegen gebrauchet man die Ableger und Sprößlinge dazu, daß man die ſchönſten Gattungen beſtändig fortpflanzet. Man legt ab im Julio, und nicht ehender, damit weder die Blume, noch der Stock, Schaden leide.

Der Chevalier. Dieſes Vornehmen iſt mir ganz unbekannt.

Die Gräfin. Es beſteht darinn, daß man einen Schößling in die Erde leget und ein Ende heraus ragen läſſet, wenn man vorhero die Blätter abgeſtutzet, und durch den Knoten des Ablegers mit dem Federmeſſer einen Schnitt biß in die Mitte gemachet hat. Dieſen Ableger hält man vermittelſt eines hölzernen Häckgens feſt in der Erde. Hat er an dem Orte,

wo

wo er gebogen iſt, Wurzel gefaſſet, welches bald geſchiehet, ſo muß man ihn von dem Haupt-Stocke abſchneiden, und gleichſam von der Nahrung, den er aus ihm einſoge, entwöhnen; denn alsdann iſt es Zeit, daß er ſich ſelbſt ernähre. Die Blumen-Zucht.

Sind die Stöcke ſo hoch, daß man die Schößlinge nicht biß in die Erde beugen kan, ſo ſtecket man den Ableger in einen kleinen blechernen Trichter, mit zarter Miſt-Erde gefüllet, den man mit einer hölzernen Gabel unterſtüzet. Sobald der Ableger einige kleine Wurzeln im Trichter gefaſſet hat, ſchneidet man ihn ab und bringt ihn anders wohin.

Der Prior. Die Ableger treiben ebenfalls, wenn man die Töpfe in mittelmäſſig-warme Miſt-Beete ſetzet, und hernach ihnen die beeden Haupt-Triebe des Wachsthums mittheilet, nemlich den Sonnen-Schein, und fleiſſiges begieſſen.

Die Gräfin. Sie wunderten ſich, ſo frühezeitig Nelken zu ſehen. Dieſes iſt eine Würkung des ablegens. Man erhält ohnfehlbar etwas, wenn man von Julio biß zu Ende Septembris zu unterſchiedenen mahlen ableget. Doch iſt auch dieſes wahr, daß einige Gattungen von Natur früher, die andern ſpäter, blühen. Von beederley muß man allezeit guten Vorrath haben. Jedoch der ſicherſte Weg, die

Die Blumen-Zucht.

die Nelken-Erndte faſt auf das ganze Jahr zu erſtrecken, iſt, wenn man Ableger von den drey Sommer-Monaten hat. Nachdem man ſie eher oder ſpäter gemacht hat, nachdem werden ſie auch blühen; einige gleich zu Anfangs des Frühlings, die andern im Sommer, und die dritten bloß im Herbſte. Diejenigen, deren erſten Aufſchuß man wegſchneidet, werden mitten im Winter Blumen bringen.

Sprößlinge.

Eine ander Weiſe die Nelken zu vermehren, und in kurzer Zeit ſchöne zu bekommen, iſt dieſe, wenn man die Neben-ſprößlinge von einem ſchönen Stocke abſondert, und es geſchiehet gar offt, daß dieſe wieder andere kleinere in ſich haben. Man ſtärket die Mutter, wenn man ſie von einer ſo groſſen Familie befreyet; und weil die Haupt-Nelke ihren Nahrungs-Safft nicht mehr mit ſo vielen Anverwandten theilen darf, wird ſie deſto lebhafftiger und angenehmer. Ihres Ortes erreichen auch die abgeſchnittenen Zweige die gehörige Stärke deſto geſchwinder, und tragen in kurzer Zeit eben ſo ſchöne Blumen.

Doch, indem man die Sprößlinge von dem Haupt-Stocke abſondert, und zwar jedweden mit einem zarten Würzelgen, muß man ſich vor ſolchen gefährlichen Schnitten ſorgfältig hüten, welche Mutter

ter und Kinder umbringenn möchte. Es hat jedwede Sache ihre gewiſſe Kunſt-Griffe, welche man durch die Ubung erlernet, und niemahls durch bloſſe Anweiſung begreiffen wird. Die Blumen-Zucht.

Der Prior. Einige Liebhaber haben verſuchet die Nelken durch Spaltpfropfen zu vermehren, und ſie verſichern, es gehe an. Wir können etwa dieſe Tage über dem Herrn Chevalier bey Gelegenheit erklären, wie es mit dieſer Art zu pfropfen ſey. New improvements &c. tom. II.

Die Gräfin. Wenn es bey der Nelke gewiß angienge, ſo wäre nichts bequemers, als dieſes. Auf einem friſchen Stocke von ganz gemeinen Nelken könnte man in kurzer Zeit die ſchönſten Gattungen haben: Ja man könnte noch mehr thun, und auf einem einigen Stocke drey biß-viererley Gattungen ziehen. Man brächte alſo in einem einzigen Blumen-Topfe einen ſelbſt gewachſenen Blumen-Strauß zu wege, von ſolcher Schönheit und Abwechslung der Farben, als es nur immer möglich iſt, einen zu finden. Ich will die Probe machen. Der Schaden kan allenfalls nicht wichtig ſeyn, nur fürchte ich, die ganze Sache ſey weiter nichts, als eine angenehme Einbildung.

Der Chevalier. Muß man das Erdreich für den Nelken-Stock auf beſondere Weiſe zurichten?

Die Blumen-Zucht.

Der Prior. Er ſchlägt in Flandern trefflich fort, wo die Erde ſchwarz, fett und feuchte iſt. Hingegen will er in Provence und an unſern mittägigen Küſten nicht gut thun, wo die Hize zu groß und die Erde zu leicht iſt. Hieraus folget, daß er moraſtiges, ſchwarzes und ſafftiges Land liebe, worunter man etwas Kühe- und eben ſo viel Roß-Miſt vermiſchet, damit eines das andere verbeſſere und die allzugroſſe Feſtigkeit der Erde mildere.

Die Gräfin. Bey einbrechendem Winter ſezet man die Stöcke in das Gewächs-Haus, woſelbſt ſie nicht anders, als wider ihren Willen, ſind: bey gelindem Wetter bringet man ſie an die freye Lufft und begieſſet ſie; ſo bald die Faſten-Zeit herbeykommet, läſſet man ſie gänzlich herauſſen, welches ihr Verlangen iſt, nur muß man ſie gegen rauhe Witterung mit aller Sorgfalt in Sicherheit ſezen.

Wie die Stöcke in Ordnung zu ſezen.

Wenn die Stöcke, ſo auf die Bühne kommen ſollen, bald ausſchlagen wollen, ſo ſuchet man ſie vortheilhafftig zu ſtellen, und der Unordnung vorzubeugen, welche ſich bißweilen ereignet. Die Nelken ſprengen gar gerne die Hoſe oder den Becher entzwey, der die Blätter zuſamm hält, und dieſe lappen hernach zur Seite herab. Man kan alſo mit einer Nadel auf jeder Seite einige gleich groſſe Ritze machen,

da-

damit ſich der Buſch recht rund aufthue und ausbreite. Man kan auch mit einem Ringe von rund ausgeſchnittenem Karten-Papiere zu Hülfe kommen, oder einen Faden herum wickeln, oder einen Ring von Weiden-Baſt oder Bohnen-Hülſen herum legen, ohngefehr an dem dritten Theile der Höhe der Hoſe oder des Bechers. Dieſen Ring nimmt man nicht daran wahr, weil er eben die Farbe hat: Sodann muß man die Nelke täglich begieſſen. Die Blumen-Zucht.

Dieſes ſind die fünf Blumen-Arten, woraus die Liebhaber ſich das gröſſeſte Vergnügen machen. Jedoch ſezet man die übrigen auch nicht bey Seite, ſondern ziehet ſoviel davon, als der Raum zulaſſen will.

Die Leber-Kräuter alleine, wenn man die weiſſen, blauen und rothen Gattungen durch einander miſchet, zieren ein Luſt-Stücke oder einen Hof ein ganzes Monath lang, ſo bald der Schnee im Februario geſchmolzen.

Man kan die Schlüſſel-Blumen mit dazu nehmen, die zwar von ſelbſt auf der Wieſe wachſen, aber ſich durch Wartung viel verändern und verbeſſern. Die Narciſſen, gefüllten Veilen, gefüllten Hyacinthen, die einfachen und gefüllten Jonquillien, das weiſſe und rothe Schweinbrod, ja die Gänsblümgen ſelbſt, wenn man ſie wohl ausſuchet, verurſachen einen ſchönen

Die Blumen-Zucht. Anblick, man mag nun jedwede Art beſonders ſezen, oder ſie auf einerley Beeten durch einander miſchen, damit ſie eine bunte Reihe vorſtellen. Was die Nachtviole betrifft, ſo verdienet ſie allgemeinen Beyfall, man kan ſie mit ſehr leichter Mühe vermehren, und meines Orts wollte ich ſie die Balſam-Staude unſerer Gärten nennen.

Der Chevalier. Die Weiſe ihrer Vermehrung iſt mir unbewuſt.

Nacht-viole. Die Gräfin. Wenn die ſchönen Stöcke der Nacht-Violen verblühet haben, ſo ſchneidet man Stengel und Aeſte, worauf die Blumen geſtanden, kurz an dem Stocke ab, und ſteckt ſie ohne weitere Vorbereitung in die Erde, worinn jeder Aſt zu einem Stocke wird, wenn nur das Erdreich fett iſt, alle Jahre verneuert wird, und kein Roß-Miſt dazu kommt. Auſſer deme ſchlagen ſie leicht aus der Art, wie allezeit zu Paris geſchiehet, woſelbſt dieſe Blume faſt niemals ihre rechte Schönheit zeiget.

Levcojen. Der Chevalier. Mich dünket, die Levcojen verdienten noch gröſſere Sorgfalt, weil man ſie länger genieſſet. Die gelben gefüllten geben einen köſtlichen Geruch, und glänzen, wie Gold. Die weiſſen, rothen, violetten und gefüllten machen einen ſehr angenehmen Buſch, und ihr Geruch iſt ungemein angenehm.

gelbe. gestreifte.

Die

Die Gräfin. Ich verlange die Liebhaber ausländiſcher Gewächſe nicht zu tadeln, unterdeſſen ſchicket uns doch weder Peru, noch Indien etwas, das eine ſchöne Levcoje überträfe. Ich glaube, die Indianer würden ſie bewundern, und uns darum beneiden, wenn dieſe Blume bey ihnen bekannt wäre. Die Blumen-Zucht.

Der Prior. Wir haben noch nichts vom Mohn und vom gefüllten wilden oder Klatſch-Mohn erwähnet. Sie vermehren ſich beederſeits nur durch ihren Saamen, welcher jährlich ſo viel Vorrath verſchaffet, daß auch die begierigſten Liebhaber von Neuigkeiten ſich daran begnügen können.

Die Gräfin. Man könte ſie mit Rechte das allgemeine Muſter, oder die äuſſerſte Zuflucht der Sticker und Mahler, nennen, wenn es ihnen an Erfindungen fehlet.

Der Chevalier. Noch iſt eine Blume, welche meines Erachtens alle vorhergehende an Glanze übertrifft, und einen groſſen Garten weit beſſer auszieret, nemlich die Lilie.

Der Prior. Die Weisheit ſelbſt ſpricht ihr das Lob, und ziehet ihren Schmuck dem Purpur und aller Herrlichkeit des allerprächtigſten unter den Königen vor.

Der Chevalier. Sagen Sie mir doch, ob Sie zwiſchen dieſer Blume und dem Fran-

Die Blumen-Zucht.

Franzöſiſchen Wappen eine Gleichheit finden?

Der Prior. Wenn man das obere eines Lilien-Blats von vornen, und die zwey nächſten Blätter von der Seite anſiehet, ſo ſpühret man einige, wie wohl ſehr geringe, Aehnlichkeit. Unterdeſſen hat ſie eine hiſtoriſche Muthmaſſung zur Unterſtürzung nöthig.

Die Gräfin. Da wir jetzo den Garten verlaſſen, ſo iſt es uns erlaubt die Natur aus dem Geſichte zu verliehren. Warum hat man den Lilien-Namen einer Figur beygeleget, die ihn ſo wenig verdienet?

Der Prior. Es iſt ſehr wahrſcheinlich, die Lilien im Franzöſiſchen Wappen, ſeyen urſprünglich nichts anders geweſen, als die drey kleinen Blätter, oder das Laubwerk, damit man die Kronen der Könige gemeiniglich auszierte, und die man auf der Spitze des Scepters in den Gedächtnuß-Mahlen unſerer Könige von dem zweyten Stamme findet. Ludwig der Siebende, zugenamet der Junge, der im zwölften Jahr-hundert die zweyte Creutzfahrt mit unternahme, gab ſich nach damahligem Gebrauche ein beſonderes Wappen, und erkieſete hiezu erwähntes Laubwerk, welches auf einer eben alſo geſtalteten, nur aber

aber kleinern, Figur ruhete. * Da nun das gemeine Volk ſeinen Namen Louis in Lis abkürzete, ſo iſt glaubig, es haben die Fleurons de Louys, oder das Laubwerk des Ludwigs, auf dieſe Weiſe den Namen Fleurs de Lis, oder Lilien-Blumen, erhalten.

Der Luſt-Garten.

Vierte Unterredung.

Der Graf. Der Chevalier.

Der Luſt-Garten.

Der Graf. Was wollen Sie mit dieſen Schiefer-Stücken machen, Herr Chevalier, die Sie ſo emſig in Ordnung bringen?

Der Chevalier. Sie belieben zu ſehen, was es iſt, mein Herr; haben ſie die Gütigkeit zu leſen.

Der Graf. Schachtblume, Flockenblume, Asphodel-Linie, Finger-Kraut . . Ach! es iſt ein Verzeichniß von allerley Blumen.

Der Chevalier. Ich höre täglich ſo viele nennen, davon ich zuvor nichts wuſte,

* Monumens de la Monarchie Françoiſe de D. Bernard de Montfaucon, tom. 1. & 2.

Der Luſt-Garten. ſte, und ich treffe ſo viele an, die mir zwar von Anſehen, aber nicht dem Namen nach, bekannt ſind, daß ich vor das beſte befinde, den Namen einer jedweden aufzuſchreiben, und das Täfelgen am Fuſſe der Pflanze einzuſtecken. Wenn ich nun allein ſpazieren gehe, ſo nenne ich jede, die ich antreffe, bey ihrem Namen. Fället er mir nicht bey, ſo darf ich nur leſen, und endlich werde ich im Stande ſeyn, jede Pflanze an ihrem Laube zu kennen.

Der Graf. Sie werden auf dieſe Weiſe aus meinem ganzen Garten ein Buch machen: Denn ich ſehe zum Voraus, es werde ihnen dieſe Anſtalt bey der groſſen Menge der übrigen Gewächſen, die ihn zieren, eben ſo nothwendig fallen. Ich will Ihnen helfen, ſie kennen zu lernen. Das Luſt-Stück alleine macht keinen Garten aus: Es gehöret noch weit mehr dazu, als, zum Beyſpiele: Zwerg-Bäume, Gänge, Sommerlauben, lebendige Hecken-und Luſt-Gebüſche. Die erſte Zubehörung eines Luſt-Stückes ſind die groſſen Blumen-Stauden, wozu man allerley niedrige Bäumgen und ausländiſche Gewächſe füget. Weil die Anzahl der Blumen-Stauden nicht groß iſt, ſo erſezet man den Abgang mit groſſen Sommer-Gewächſen, oder jährigen Pflanzen.

Groſſe Sommer-Gewächſe. Der Chevalier. Durch jährige Pflanzen

zen verſtehet man dem Anſehen nach diejenigen, welche nicht länger als ein Jahr leben? Der Luſt-Garten.

Der Graf. Ganz recht. Man wehlet diejenigen, welche ſchöne Pyramiden formiren, oder viel Laub und groſſe Blumen-Büſche haben. Denn dieſe Eigenſchafft machet ſie geſchickt, ein groſſes Gefäſſe auszufüllen und geraumige Pläze zu zieren. Dergleichen ſind die Nacht-Violen, Levcojen, Lilien, Ritterſporn, Sammetblumen, Amaranthen, Storchen-Schnabel, Papagey-Federn (bunte Amaranthen) Baumhauswurz und viele andere, die Sie zur Genüge kennen. Die Belvedere, ob ſie ſchon keine Blumen tragen, leiſten dennoch eben dieſe Dienſte.

Die Blumen-Sträuche und Bäumgen mit wohlriechenden Blüthen ſind der Spaniſche Hollunder, der Perſianiſche, der Citronen-Baum, der Pomeranzen-Baum, die Jasminen, die Roſen-Sträuche, und verſchiedene Sorten von Lorbeeren. Die Orangerie.

Der Chevalier. Meines Wiſſens haben viele anſehnliche Leute keine andern Luſt-Stücke, als einige Rabbatten, die ſie mit dergleichen Gewächſe beſezen.

Der Graf. Dieſe prächtigen Gewächſe gereichen einem Garten zu weit gröſſerer Zierde, als die meiſten, davon die Blu-

Der Luſt-Garten.

miſten ſoviel Weſens machen. Denn dieſe muß man in der Nähe betrachten. Die Natur hat ſie gleichſam in Miniatur gemahlt. Hingegen jene im groſſen oder doch mit einer nicht ſo gekünſtelten Manier ausgearbeitet. Sie hat einen einigen Stamm mit einer groſſen Menge Blüthen ausgezieret, und ihnen gemeiniglich nur eine einzige Farbe angeſtrichen; dieſe Einrichtung nebſt dem grünen Laube, worauf ſie ſchimmern, iſt hinlänglich, daß ſie von weitem ins Geſichte fallen, und einen raumigen Platz mit guter Art ausfüllen können.

Der Chevalier. Nur fürchte ich, dieſer Putz werde gar zu bald verſchwinden. Bey den Blumen währet die Luſt weit länger, es folget ein Flor auf den andern.

Der Graf. Man kan es bey der Orangerie ebenfalls mit leichter Mühe alſo anſtellen, daß man beynahe das ganze Jahr hindurch, eine angenehme Abwechslung von Blüthen genieſſet. Wenn die wilden Lorbeer-Bäume in den lezten Winter-Monaten und biß zu Anfang des Frühlinges ihre Rolle geſpielet haben; ſo verſchwinden ſie von dem Schau-Plaze, und werden durch den Spaniſchen Hollunder erſezt, den man alſo ſtellet, daß ein Kaſten mit weiſſen und einer mit blauen Kronen (Dolden) wechſelweiſe neben einander komme.

me. Die Würkung einer ſolchen Ordnung können Sie auf dieſer Terraſſe wahrnehmen. Hernach folgen die Geldriſchen Roſen-Sträuche, die Ranken von Geisblat, die gemeinen Jasminen, welche man entweder zu Stämmen aufſchieſſen läſſet, oder ſie um einige Reifen in die Runde ziehet, und ihnen durch den Schnitt die Forme eines Blumen-Topfs giebet; der Spaniſche Ginſter und Perſianiſche Flieder, nebſt den gelben, Indianiſchen, Arabiſchen und Cataloniſchen, Jasminen, welche ſämtlich verſchiedene Monate lang blühen, ohnerachtet ſie jedweder Geſellſchafft, die ſie beſuchet, einen täglichen Tribut entrichten. Zu gleicher Zeit genieſet man auch den Balſamiſchen Geruch der Pomeranzen-Blüthe, und die Purpur-Farbe der Granaten. Währenden Herbſtes ergözet man ſich an den angenehmen Farben, welche das weiſe und rothe am Roſen-Lorbeer-Baume oder Oleander, unſerm Auge darbietet.

Der Luſt-Garten.

Zwiſchen die blühenden Gewächſe ſezet man einige andere, welche entweder wegen ihres ohnaufhörlichen Grünens oder angenehmen Geruches ſchäzbar ſind: als die Myrten, Roßmarin, Meer-Wurzeln (Halime) Bäume von St. Lucie, Wachholder, Eibiſch, Cypreſſen, Lorbeer-

Der Luſt-Garten. beer-Kirſchen (*) und noch mancherley andere. Die Stech-Palmen ſelbſt, ſo ſtachlicht als ſie ſind, verdienen einen Platz in unſern Gärten, weil ſie beſtändig grünen, und Cronen von einer verwundernswürdigen rothen Farbe tragen, welche das Auge mitten im Winter ergözen.

Roſen-Stöcke. Der Chevalier. Sie ſagen nichts von den Roſen-Stöcken; Unterdeſſen machen ſie ein ſehr gutes Anſehen in Jhren....

Der Graf. Jch vergeſſe ſie nicht. Sie allein könten die Stelle aller Blumen-Sträuche vertretten. Alles, was wir mit groſſen Unkoſten aus fremden Ländern kommen laſſen, hat in der That nichts vortrefflicheres an ſich, ja vielleicht nichts, was der Anmuth eines wohl gezogenen Roſen-Geſträuches nur im geringſten beykäme. Es giebt mehr als funfzehen Gattungen Roſen, ſo wohl einfache, als gefüllte, weiſſe, gelbe, Carmoſin-rothe und geſtreiffte. Man kan nicht nur allerley Gattungen neben einander ſezen, und auf dieſe Weiſe eine Vermiſchung ihrer Farben machen, ſondern man kan auch dieſe Abwechslung auf einerley Stocke bewerkſtelligen, und ihn vermittelſt des Pfropfens mit

(*) Eine Art wohlriechender Kirſch-Bäume, mit einer angenehmen Blüthe.

mit fünf biß ſechſerley groſſen Roſen-Gattungen beſezen. Der Stamm läſſet ſich zu einer gewiſſen Höhe treiben, wenn man ihm die vielen Zweige und Nebenſchößlinge benimmet. Das Hauptwerk bey dem Warten eines Roſenſtockes kommt darauf an, daß man einige Knoſpen wachſen läſſet, andere wegſchneidet, und die Stöcke ſelbſt beſchneidet, einen mehr, den andern weniger. Denn dadurch erhält man den Vortheil, daß die Knoſpen nur nach und nach ausſchlagen, einige zu Ende des Sommers, andere im Herbſte, und noch andere ſogar im Winter. Nichts iſt leichter, als das Mittel, den Genuß dieſer lieblichen Blume zu verlängern.

Der Lust-Garten.

Der Chevalier. Ich erkenne immer deutlicher, daß die gemeineſten Sachen in der That die ſchönſten ſind; und daß man nicht nöthig hat, ſein Vergnügen aus einem fremden Lande zu hohlen.

Der Graf. Man darf nur dasjenige in Ordnung bringen, was uns die Natur freywillig anbietet. Hievon werden Sie noch mehr überzeuget werden, wenn Sie erfahren, worinn die übrigen Auszierungen unſerer Gärten beſtehen. Wollen wir die Linden, die Haſel-Stauden, den Weiß-Dorn, die Obſt-Bäume, mit einem Worte alle dieſe Pflanzen, die hier ſind, fort wachſen laſſen, wie ſie ſelbſt wollen; ſo

Der Luſt-Garten.

ſo wird unſere Wohnung in kurzer Zeit einem Schlupfwinkel der Tyger und Bären, ähnlich ſehen, wir werden mit dürſtern Gebüſche und Gehölze umgeben ſeyn. Wollen wir hingegen dasjenige geſchickt anordnen, was wir unter Händen haben, ſo verwandlen ſich unſere Wohnungen in ein irdiſches Paradies.

Die geſunde Vernunft will, wir ſollen zuförderſt alles vor unſern Zimmern wegſchaffen, was ſie verfinſtern, und uns die freye Ausſicht benehmen kan. Haben wir uns nun einen freyen Platz von hinlänglicher Gröſſe verſchaffet, ſo ſuchen wir ihn natürlicher Weiſe alſo einzurichten, daß unſere Augen einiges Vergnügen daran finden. Daher kommen die Luſtſtücke, nebſt der ſinnreichen und anmuthigen Auszierung, die man ihnen giebet. Gleichwie nun das Luſtſtück ein ganz ebener und völlig freyer Platz iſt, alſo muß es mit einer Ausſicht von ganz anderer Art abgewechſelt werden, es ſeye nun, um das Auge durch dieſe Veränderung zu vergnügen, oder die Ausſicht biß auf einen gewiſſen Punct einzuſchränken, oder um einer andern Bequemlichkeit willen.

Es erfordert weit gröſſere Geſchicklichkeit, die Zubehörungen eines Luſt-Stückes wohl anzugeben, als das Luſtſtück ſelbſt. Ich will Ihnen bloß mit zweyen Worten

ſa-

ſagen, wozu jedes Stück diene, was man für Gewächſe zu jedwedem ausſuche, und endlich, wie man alles miteinander verbinden müſſe. Wir wollen bey den Spazier-Gängen anfangen. Der Luſt-Garten.

Die Spaziergänge ſind entweder frey oder beſezt. Die erſten beſtehen bloß aus einem abgeebneten Boden, welcher ſchmahle Ränder von Buchsbaume bekommet, und mit Sand beſchüttet, oder mit Raſen beleget wird, damit man um die Luſtſtücke herum gehen kan.

Die beſezten Gänge haben entweder Gewächs-Käſten oder groſſe Bäume zur Seite. Einige ſind oben bedeckt, damit man kühle Lufft darin ſchöpfen kan, andere ſind offen. Einige erlauben die Ausſicht auf das freye Feld. Der Haupt-Gang, welcher dem Gebäude gerade gegen über ſtehet, und an der Mitte des Luſtſtückes anfänget, muß dieſes allemahl thun, woferne es anders möglich. Die übrigen Spazier-Gänge zeigen dem Auge etwa ein anſehnliches Gebäude, oder etwas dergleichen, als zum Beyſpiele dieſer. Die Spazier-gänge.

Der Chevalier. Man ſollte glauben, die beeden Cloſter-Thürme, welche den Augenpunct von ihm ausmachen, wären ausdrücklich deswegen aufgeführet, um dieſen Gang zu zieren.

Der Graf. Der Haupt-Gang, wel-

Der Luſt-Garten. Neben-Gänge.

cher ordentlicher Weiſe an das Luſtſtück ſtöſſet, hat zuweilen zwey ſchmählere Nebengänge zur Seite. Sodann wird der erſtere allezeit von groſſen, gleich hoch abgeäſteten, und von allen Seiten ganz frey ſtehenden Bäumen angeleget. Die beeden Neben-Gänge kan man einen zur rechten, den andern zur Linken, mit zwey hohen geſchnittenen Hecken einſchlieſſen.

Bäume der Gänge.

Der Chevalier. Wie ich ſehe, ſo beſtehen die beyden Gänge am Luſtſtücke aus Bäumen von einerley Art ſo wohl, als der, welcher dem Schloſſe gegen über durch das Gehölze angeleget worden.

Breit-Blätteriger Ulmen-Baum.

Der Graf. Es ſind lauter breitblätterige Ulmen. Die Größe dieſes Laubes läſſet prächtig, und es iſt ihm überhaupt kein ander Laub zu vergleichen.

Der Chevalier. Wählet man nicht insgemein Caſtanien Bäume, wenn der Gang ſchön werden ſolle?

Der Graf. Es iſt wahr, der Indianiſche Caſtanien-Baum läſſet wegen der angenehmen Farbe ſeines Laubes, wegen ſeiner groſſen Blumen-Sträuſſer, und wegen ſeiner ſchönen Crone, ungemein zierlich; über dieſes wächſt er auch geſchwind in die Höhe. Allein er iſt den Anfällen einer gewiſſen Raupenart ſehr unterworfen, die ihm kaum ein Blat übrig läßet, ehe der Sommer noch halb zu Ende iſt.

Nebſt

das falſche Aca

Nebſt deme hat man die Beſchwehrlichkeit von ihm auszuſtehen, daß er die Spaziergänge niemahls rein läſſet. Zu Ende des Frühlings fallen die Blüthen ab, bald darauf die rauhen Schaalen, die Frucht ſelbſt im Herbſte, und zum Beſchluſſe die Blätter. Der Luſt-Garten.

Der Chevalier. Das beſte iſt alſo, wenn man ihn wegläſſet. Allein, läſſet ſich denn nichts anders an ſeine Stelle ſetzen, als nur Ulmen?

Der Graf. Nebſt den Ulmen, davon wir zweyerley Gattungen haben, eine mit ſchmahlen, und eine mit breiten Laube, ſchicken ſich auch der Ahorn, der Maßholder und die Linde ſehr wohl zum Anlegen eines Spazier-Ganges. Einige nehmen den Schlehen-Dorn dazu.

Der Chevalier. Dieſen kenne ich, ingleichen den Maßholder; auf dem erſten habe ich öffters Blüthen von einem treflichen Geruche verſorget. Der Maßholder hat ſehr groſſes und, wie ein Stern, ausgeſchnittenes Laub. Maßholder.

Der Graf. Vorjezo ſtehet er bey weitem nicht mehr in ſeinem alten Anſehen. Wegen ſeines ſchönen Schattens war er bey den Griechen und Römern ſehr beliebt. * Sie pfle-

(*) Plin. hiſt. nat. l. 12. c. 1. Sect. 5. Harduin.

Der Luſt-Garten. pflegten ſeine Aeſte weit auseinander zu ziehen, und eine Laubhütte daraus zu machen, worinn ſie ſpeiſeten: Er wurde in ihre Gärten, vor ihre Landhäuſer, ja aller Orten hingepflanzet. Sie werden im Horatio geleſen haben, wie ſehr er ſich über dieſe Gewohnheit beſchwehrt (*).

Der Chevalier. Ich erinnere mich daran. Es verdroß ihn, daß der unfruchtbare Maßholder mehr Liebhaber finden ſollte, als die Ulmen, da ſie doch durch ihre Verbindung mit dem Weinſtocke nützlich und fruchtbar würden!

Der Graf. Heutiges Tages gebrauchen wir den Maßholder gar wenig zu Auszierung unſerer Gärten, und faſt eben ſo ſelten den groſſen Ahorn-Baum (erable) deſſen Laub jenes ſeinem zimlich ähnlich kommt. Weit lieber hat man den kleinen Ahornbaum, die Hagenbuche, und vor allen die Linde, weil ſie geſchwinde wächſet, ſich nach Belieben beugen und ziehen läſſet, auch in jedwedem Erdreiche fortkommt. Man pfleget wohl um die Linden Stämme, ein dickes Eiben- oder Roſen-Gebüſche zu pflanzen, und ſolchem durch den Schnitt die Geſtalt eines Blumen-Topfes oder

Linde.

(*) Platanusque cælebs evincet ulmos.
Carm. l. 2. od. 15.

Der Maßholder.

oder einer umgeſtürzten Glocke zu geben. Ein auf dieſe Weiſe ausgezieretter Linden-Schafft ſtellet mit ſeiner ſchönen abgerundeten Crone einen Pomeranzen-Baum in ſeinem Kaſten vor. Der Luſt-Garten.

Der Chevalier. Ein Spaziergang von ſolchen Bäumen muß einen entzückenden Anblick verurſachen, wenn das Roſen-Gebüſche in völliger Blüthe ſtehet.

Der Graf. Man kan es noch beſſer machen. Weil man nicht gerne hochgeſchäftete Bäume an die Luſtſtücke ſetzet, ausgenommen nur in ſehr weitläufftigen Gärten; So kan man in die Mitte, oder an die Seite, der breiten Gänge, die das Luſtſtück umgeben, groſſe Linden-Büſche in gerader Linie pflanzen, deren Stämme man nicht aufſchieſſen läſſet, damit ſie unten heraus treiben müſſen. Dieſen Büſchen gibt man die Geſtalt groſſer viereckigter Käſten. Mitten in dieſe lebendigen Gefäſſe ſtellet man einen groſſen Korb mit einem ſolchen Blumen-Buſche, als es die Jahrs-Zeit erlaubet, oder wenigſtens nur mit einem ſchönen Roſen-Geſträuſſe.

Der Chevalier. Dieſes haben Sie, wie ich ſehe, bey den beeden Flügeln des groſſen Luſtſtückes ins Werk gerichtet. Dieſe anmuthigen Gänge beſchränken die Ausſicht im geringſten nicht, und erthei-

ten

Der Luſt-Garten. len nichts deſtoweniger dem ganzen Plaze ein ungemein prächtiges Weſen.

Der Graf. Dieſes Vergnügen habe ich mir verſchaffet, ohne daß ich hätte dürfen lange darauf warten, noch Unkoſten auf metallene Gefäſſe wenden, oder aus der Fremde dergleichen zärtliche Gewächſe verſchreiben, die man kaum bey dem allerſchönſten Wetter in die freye Lufft bringen darf. Ich halte mehr von Gewächſen, die in unſerm eigenen Lande zu Hauſe ſind, und unter einer ſchlechten Stroh-Decke vor dem härteſten Froſte ſicher bleiben.

Die Sommerlauben. Berceaux. Der Chevalier. Dieſe Sommerlauben ſind von einer wundernswürdigen Schönheit, und ſchlieſſen die Ausſicht zu beeden Seiten auf eine höchſt angenehme Weiſe.

Der Graf. Die Sommerlauben, die Ruheplätze (Sales vertes) und Luſthäusgen (Cabinets de verdure) laſſen ſich auf mancherley Weiſe anlegen. Man gebraucht dazu das Geisblat, den Jasmin, die Hagenbuche, die Linde, oder auch Bäume, die beſtändig grünen. Ehemahls hatten dieſe Ruheplätze gemeiniglich ein düſteres und ungeſchicktes Weſen, die Hecke war unten meiſtentheils von Laube ganz entblöſſet, und die Seiten-Wände voll Lücken; denn eben dadurch, daß man al-

les

les mit Laube decken wollte, verhinderte man deſſen Wachsthum. Heutiges Tages läſſet man die Luſthäusgen oben gerne offen. Eine Sommerlaube hingegen an den Seiten, ſo, daß ſie einer Bogenſtellung, oder einem Gewölbe ähnlich ſiehet, das auf geſchmeidigen und ſelbſt gewachſenen Säulen ruhet. Dergeſtalt ſchöpfet man eine weit reinere Lufft, und das Grüne ſelbſt ſchläget erwünſchet fort, weil die Sonne und Lufft von allen Seiten freyen Zugang finden, und die unterſten Aeſte mit eben demſelben Triebe beleben, als die oberſten. Der Luſt-Garten.

Der Chevalier. Dem Anſehen nach iſt es der allzuviele Schatten und der Mangel an Lufft, welcher den Fuß an ſo mancher Hecke kahl machet.

Der Graf. Eine Hecke muß niemahls eben ſo hoch ſeyn, als der Gang breit iſt, den ſie einſchlieſſet. Werden die Bäume, damit man hie und dort übergipfelt, wohl abgeäſtet, und die Lufft kan allenthalben gut beykommen, ſo ſtellet eine ſolche Hecke eine lebendige Mauer für, und es läſſet nicht anders, als ob ſie ſo, wie ſie da ſtehet, aus der Erde herausgewachſen wäre. Sie wird auf dieſe Weiſe eine der trefflichſten Zierrathen eines Gartens, nach welcher ſich, ſo zu ſagen, ſeine ganze Baukunſt richten muß. Lebendige Hecken.

Der Luſt-Garten.

Der Chevalier. Läſſet denn kein anderer Baum auf dieſe Weiſe mit ſich umgehen, als nur die Hagenbuche?

Der Graf. Die Linde, die Buche und die Haſelſtaude, ſchicken ſich ſehr wohl zu allen Gattungen lebendiger Hecken. Man kan von ihnen nicht nur ungemein hohe, ſondern auch niedrige und von der Höhe eines halben Mannes anlegen. Nur muß man dieſes dabey beobachten, daß man durchaus einerley Bäume gebrauche: Denn der Unterſchied von zweyerley Laub, das gar nicht überein kommet, fället allzu widrig ins Geſichte, und verurſachet über dieſes gerne Lücken. Der kleine Ahorn hat eine Eigenſchafft, welche, bey bereits angelegten Hecken, einen wichtigen Vortheil ſchaffet: Er wächſet gerne im Schatten, und füllet eine Lücke beſſer aus, als keine andere Pflanze. Unterdeßen bleibet es dabey, daß kein einiger Baum eine ſo ſchöne und dauerhaftige grüne Wand verſchaffe, als eine junge Hagenbuche. Niedrige Hecken kan man von Tax- oder Lorbeer-Bäumen, ingleichen von Myrten, Rainweiden und Weisdorn anlegen, oder wenn es ſehr prächtig laſſen ſolle, von Granaten-Bäumen.

Der Chevalier. Eine Hecke von Granat-Bäumen muß zur Blüthe-Zeit ganz feurig ſcheinen!

Der

ne .

2. Th. pag. 99.

nebſt ihrer Frucht.

Der Graf. Will man eine Mauer, oder einem unnůzen Fleck Landes, dem man keine ordentliche Geſtalt geben, oder den die Sonne nicht treffen kan, oder welcher ſonſt einen ſchlechten Anblick verurſachet, dem Auge verbergen, ſo ziehet man eine Hecke fůr, und wåhlet hiezu Båume, welche an den kålteſten Orten fortkommen, allezeit grůnen, und folglich allemahl im Stande ſind, die Mångel dieſes unangenehmen Plazes mit einem ſchönen Teppich zu verdecken. Dergleichen ſind: Der Tax, der Alatern, der Kiehn-Baum, die Ceder, die Stein-Eiche, der Buchs-Baum, die Stech-Palme und der Epheu. Der Luſt-Garten.

Man thåte wohl, wenn man immergrůnende Båume zu den lebendigen Hecken und Bögen nåhme, auf welche die Ausſicht von den Zimmern gehet: Man iſt überzeuget, daß es gut låſſet, und deswegen ſuchet man mit grůn angeſtrichenem Holze nur eine Aehnlichkeit zuwege zu bringen. Immergrůnende Båume.

Der Chevalier. Diejenigen, welche den groſſen Spazier-Gang in ihrem Garten auf dieſe Weiſe auszieren, haben das Abfallen der Blåtter nicht zu befůrchten.

Der Graf. Einem gefållet dieſes, dem andern jenes, hierinn muß jedweder ſeine völlige Freyheit haben, doch důnkt mich, wenn man einen Garten betritt, wolle man

Der Luſt-Garten. gerne natürliches Laub ſehen, eben ſo, wie man in einer Bibliotheck keine gemahlte Bücher ſuchet.

Der Chevalier. Da Sie von der Meynung ſind, Luſt-Bögen ohne Laub, und nur von gemahlten Holze, ſchickten ſich nicht in einen Garten; So möchte ich ihre Gedanken von dem Marmor und von den vergoldeten Verzierungen wiſſen, damit einige ihre Gärten ſchmücken.

Der Graf. Dieſe Verzierungen mögen wohl an ſich ſelbſt von groſſer Schönheit ſeyn, ob ſie aber am rechten Orte angebracht ſind, das weiß ich nicht. In Italien hält man vielleicht ein wenig zu viel auf Gefäſſe, worinn nichts iſt, auf Bildhauer-Arbeit, wobey ſich nichts gedenken läſſet, und auf Säulen, die man deswegen hinſtellet, damit ſie nichts unterſtützen ſollen. Doch es werden alle dieſe an ſich ſelbſt ſchon unnützliche Dinge aller Achtung unwürdig, wenn ſie das grüne aus ſeiner Stelle verdrängen, welches wir doch gerne ſehen möchten, und welches die einzige Sache iſt, die wir in einem Garten ſuchen. Ich verlange weder Bildhauerey, noch Säulenwerk, noch eine marmorne Bogenſtellung darinn anzutreffen, ſo wenig, als ich in einem Vorgemache ein Luſt-Stücke, oder zwiſchen den Zimmern

A

Tanne.

mern einen Gang, mit Bäumen beſetzet, verlange. Der Luſt-Garten.

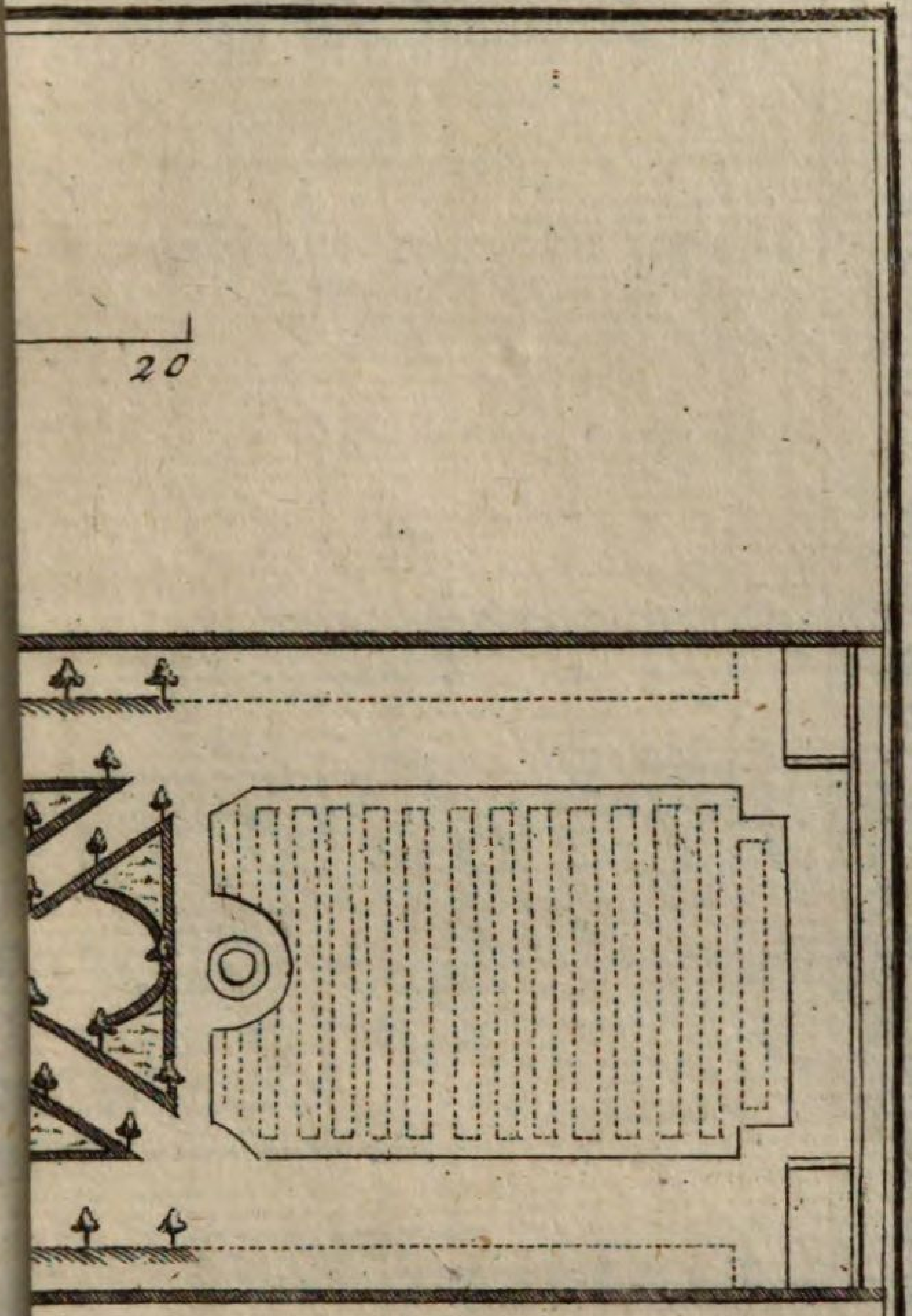
Der Chevalier. Ich habe öffters gehöret, ein Garten ſey eine Abbildung der Natur: Die Gänge und Luſt-Stücke ſtelleten die Wieſen und ebene Felder vor: Die Raſen-Hügel (Terraſſes) ahmeten die Berge nach: Die Spring-Brunnen und Waſſer-Rinnen hätten eine Gleichheit mit den Quellen und Flüſſen. Raſen-Hügel.

Nun iſt es ja erlaubt, dasjenige, was man abbildet, etwas ſchöner vorzuſtellen. Ein Spazier-Gang im Garten iſt ſchöner, als eine Land-Straſſe; Ein Raſen-Hügel iſt ordentlicher angeleget, als der Abſchuß eines Berges; Ein Spring-Waſſer iſt angenehmer, als eine Felſen-Quelle.

Der Graf. Was Sie da ſagen, iſt zwar nicht gänzlich zu verneinen. Jedoch werden Sie mir erlauben, dieſes darauf zu antworten, daß ein Garten nicht ſowohl eine Nachahmung der Natur, als vielmehr die Natur ſelber, ſey, die man uns vor Augen ſtellet, und durch Beyhülfe der Kunſt in ihrer wahren Schönheit zeiget. Ich muß friſche Lufft ſchöpfen: Dieſe ſchafft man mir durch einen ebenen Platz, und unbedeckte Spazier-Gänge. Ich wünſchte, meine Augen einen Augenblick an den Schönheiten der Natur zu ergötzen: Um mich meines Wunſches zu ge-

Der Luſt-Garten.

währen, ſezet man mir Blumen und Laub in ſolcher Ordnung hin, daß mir keines das Anſchauen des andern benimmet. Ich möchte gerne auf alle Seiten um mich ſehen, einen Schirm gegen die Winde haben, der Einſamkeit genieſen, ohne andere Leute von meinem Garten auszuſchlieſſen: Alle dieſe Vortheile ſchaffen mir die Raſen-Hügel. Angenehmer Schatten und kühle Lufft ſind ebenfalls ein Vergnügen, wornach man ſich im Sommer ſehnet: dieſes Vergnügen genieſſe ich vermittelſt eines belaubten Luſt-Wäldgens und durchrauſchenden Bächleins. Die Kunſt beruhet bey Anlegung eines Luſt-Gartens nicht darinn, daß man alle dieſe Dinge nachäffe, oder mir eine ſchöne Ausſicht in die Ferne, aber nur in eine perſpectiviſch gemahlte, verſchaffe, oder mich eine Reihe Bögen von grün-angeſtrichenen Holze, einen marmorirten Luſt-Saal, oder eine ſteinerne Waſſer-Nymphe, betrachten laſſe, die ihre Urne mit den anmuthigſten Geberden auf den Rand eines Waſſer-Beckens lehnet, worinn man meiſtentheils trocknen Fuſſes herum gehen könnte. Die Kunſt beſtehet darinn, daß man natürliches Waſſer, und ein lebendiges Grün an einem Ort zuſamm bringe, einen ſchönen Spazier-Gang und Bedeckung gegen unbequemes Wetter verſchaffe. Folglich



z,

he, und Kuchen,

ahmet die Kunſt der Natur hier keines-weges nach, ſondern bringet ſie nur zum Vorſchein. Alle Luſt, ſo uns die Garten-Kunſt verſchaffet, muß von der Natur herrühren.

Der Luſt-Garten.

Der Kunſt gebühret ihr völliges Lob. Sie kan die Schönheiten der Natur auf eine anmuthige und geſchickte Weiſe mit-einander vereinigen. Zum Beyſpiele, ein Liebhaber will einen Garten auf einem Plaze anlegen, der übermäßig lang, aber dabey allzuſchmahl, iſt. Dieſer Fall er-eignet ſich ſehr offte. Nichts iſt leichter, als der Ungeſtaltheit dieſes Plazes abzu-helfen. Man theilet die ganze Länge in drey länglichte Vierecke. Aus dem erſten macht man ein artiges Luſt-Stück; aus dem lezten einen ſchönen Küchen-Garten, aus dem mittlern ein Luſt-Gebüſche, wel-ches verhindert, daß die abgeſchmackte Län-ge nicht in die Augen fället. Das Gebü-ſche iſt von einem Ecke zum andern mit ei-nem Andreas-Creuze durchſchnitten; in-wendig mit einem Ruhe-Plaz verſehen, und von auſſen mit zweyen ſelbſtgewachſe-nen Luſt-Häusgen geſchmücket, davon ei-nes gegen dem Luſt-Stücke, das andere gegen dem Küchen-Garten, über ſtehet. Folglich hat alles eine ſchickliche Gröſſe, was man erblicket. An die Garten-Mauer ordnet man zwey Gänge, worinn man

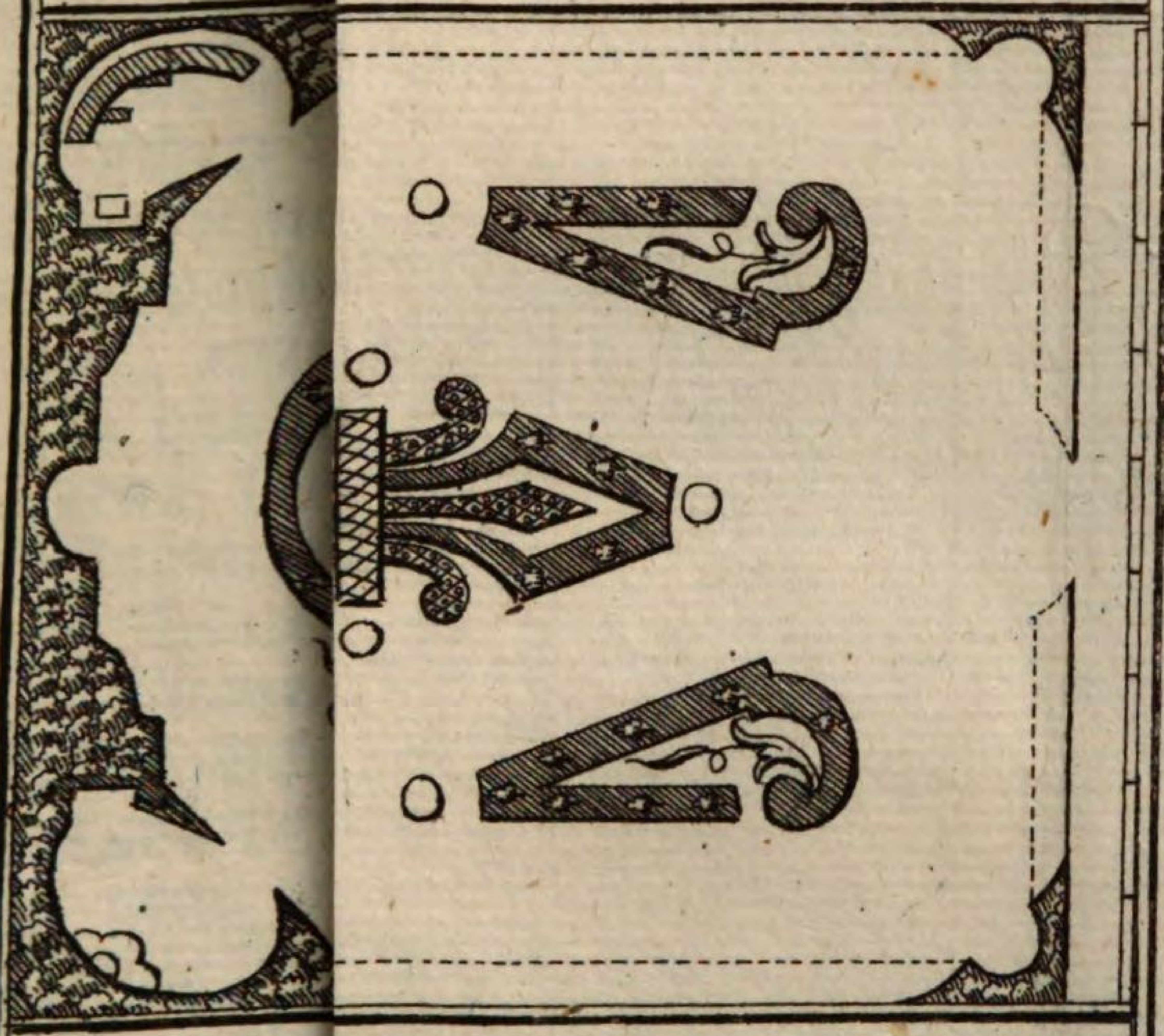
Worinn die Garten-Kunſt be-ſtehe.

Der Luſt-Garten.

man einen ziemlichen Spazier-Gang vornehmen und von einem Garten in den andern kommen kan. Geſezt, ein anderer habe einen gröſſern, aber dreyeckichten oder noch unförmlichern, Plaz. Dieſen muß er in verſchiedene Stücke theilen, welche ſämtlich, jedwedes durch ſeine beſondere Schönheit und geſchickte Verknüpfung mit den übrigen, im Stande ſind, dem Auge zu gefallen. Das Luſt-Stücke muß mit zwey groſſen lebendigen Hecken begränzet ſeyn; hinter der einen muß ein geräumiges Luſt-Wäldgen ſtehen, das mit verſchiedenen Gängen durchſchnitten iſt; und weil aus der andern Hecke ebenfalls hohe Bäume empor ragen, ſo wird jedermann ein Luſt-Gebüſche hinter ihr vermuthen, und deſſen Gröſſe ſchon zum voraus der Gröſſe des Wäldgens gleich ſchäzen, da doch dieſe Hecke in der That zu nichts anders dienet, als durch ihr Geſträuſſe die Mauer zu verdecken, welche den Platz an dieſem Orte einſchräncket. Alſo weiß die Kunſt einen Platz zu vergröſſern, Stücke, die ſich ſchlecht zuſamm ſchicken, geſchicklich miteinander zu verbinden, und ihre Unförmlichkeit unter dem äuſſerlichen Anſehen einer vollkommenen Eben-Maſſe zu verhehlen. Die Winckel, welche hinter den ordentlich angelegten Stücken übrig bleiben, und etwa unnütze ſcheinen möchten, dienen

zu

C
A



reite .

zu Obſt-Bäumen, zu einer Baum-Schule, zu Melonen-Beeten, Feigen-Bäume hinzuſetzen, und dergleichen.

Der Luſt-Garten.

Art alles zuſammen anzulegen.

Ohne Zweifel gehöret viele Geſchicklichkeit dazu, jedwede bey Anlegung eines Gartens erforderliche Arbeit alſo zu verrichten; Zum Beyſpiele einen Platz recht gleich abzuebnen, den andern einen unmercklichen Abſchuß zu geben, welcher den Waſſer ſeinen Ablauf gönnet, und dennoch das Spazierengehen nicht beſchwerlich machet; ein Luſt-Stück abzuſtecken; den Raſen hübſch aufzulegen; das Waſſer zu leiten; ſchnurgrade Gänge zu führen; die Sommer-Lauben recht abzurunden; einen Wald durchzuhauen; eine angenehme Abwechslung der Ausſicht zu verſchaffen: Allein das Haupt-Geheimniß der Kunſt beſtehet darinn, daß ſie wiſſe, wozu man die Natur brauchen könne, daß ſie die dargebottene Vortheile geſchickt anwende, und aus vielen beſondern Stücken ein einiges ganzes zuſamm ſetze, woraus Ordnung und Einſicht herfür leuchtet.

Vor einen kleinen Platz muß man einen leichten und ungezwungenen Riß machen, und ihn hernach auf das genaueſte und reinlichſte ausführen. Bey einem weitläufftigen, unförmlichen und unebnen Platze muß ein geſchickter Gärtner alles, auch die Unförmlichkeit ſelbſt, anzuwenden wiſſen,

Der Luſt-Garten.

ſen, damit allenthalben eine Abwechslung erſcheine, und er ſeinem Garten das eckelhafftige. Immer einerley, erſpahre. Er muß ſorgfältig verhüten, daß man nicht alles auf einmahl überſehen könne. Dem Auge iſt es ſchon genug, wann es zum Anfange einen groſſen, mit Blumen, Waſſer-Künſten und hohen Bäumen, gezierten Platz erblicket, der mit Sommer-Lauben oder lebendigen Hecken eingeſchloſſen iſt. Hiemit iſt es ſchon zu frieden, und verlanget weiter nichts. Seine Verwunderung wird im Gegentheil nur deſto gröſſer, wenn es erfähret, daß an dem Orte, wo es nichts mehr vermuthete, eine Reyhe Schönheiten von einer andern Art ihren Anfang nimmet.

Man verhütet ebenfalls, daß das Auge die ganze umliegende Gegend nicht gleich beym Eintritt des Gartens überſehen könne. Man weiſet ihm ſelbige nur Stuckweiſe und gleichſam verſtohlens. Zum Beyſpiele hier, in dem groſſen Haupt-Gange, der ſeinen Anfang bey dem Luſt-Stücke nimmet, haben ſie eine gerade Ausſicht in das Feld. Sie ſehen es in dem Quer-Gange wieder, und zwar über eine halben Manns-hohe Hecke, die man an dieſem Orte deswegen ſo niedrig angeleget hat, damit die mit Bäumen beſetzte Spatzier-Gänge, auſſerhalb des Gartens,

einiger maſſen mit ihme zuſammenhangen. Man läſſet die Hecken und Luſt-Gebüſche nur biß zu einer gewiſſen Höhe wachſen, damit man die ganze Gegend aus den obern Zimmern des Wohn-Hauſes überſehen könne. Allein bey dem Eintritte des Gartens darff dieſe Ausſicht nicht mehr ſo ungemeſſen ſeyn. Es würde unſern Gärten zu ſchlechten Vortheile gereichen, wenn man ſie mit dem prächtigen Garten der Natur ungehindert vergleichen könnte, denn man würde ſie gegen dieſen für nichts achten. Man hat alſo mehr Vergnügen davon, wenn man bey dem Ausgange aus einem Luſt-Gebüſche, oder an der Wendung einer Hecke, auf einmahl eine Ebene erblicket, die das Auge nicht ausmeſſen kan. Sie werden ſelbſt davon urtheilen, wenn Sie belieben durch dieſen Bogen-Gang mit mir auf den jenſeits befindlichen Raſen-Hügel zu gehen. Der Luſt-Garten.

Der Chevalier. Mich dünckt, man ziehe einen Vorhang weg, welcher den Himmel und das Feld bishero vor uns verborgen hielte.

Der Graf. Man ſuchet nach Möglichkeit, es bey einem Garten dahin zu bringen, daß man einer neuen Ausſicht genieſſet, ſo offt als man aus einem Theile deſſelbigen in einen andern tritt. Um dieſer Urſache willen, wird auch jeder Theil an-

Der Luſt-Garten.

ders angelegt, und iſt anders beſchaffen. Dieſer Platz hat ein prächtiges Weſen, jener hingegen iſt zierlicher ausgeſchmücket. Hier laufen verſchiedene Gänge, die man durch das Gehölze gehauen hat, zuſamm, und ſetzen uns in die Ungewißheit, was für einen wir erwählen ſollen. Anderswo iſt eine Vertiefung, die man nicht ausfüllen wollen, in einen länglichten Gras-Platz verwandelt, gleichwie gegenwärtiger, welchen man die Geſtalt einer Kayſer-Crone gegeben hat. Die Bogen-Gänge von Linden, die ihn umgeben, die Blumen-Töpfe, welche jeden Bogen zieren, die friſche Lufft, ſo man da ſchöpfet, der Schatten, den man da genieſſet, der Geſang unzähliger Vögel, welche ſich daſelbſt aufhalten, alles dieſes reitzet uns, einen ſo Anmuths-vollen Ort zu beſuchen. Ein anderer Platz wird etwas einſames und düſteres an ſich haben; er ſchickt ſich alſo vortreflich, ſeinen eigenen Gedancken nachzuhängen. Wieder ein anderer zerſtreuet ſie: Sie verliehren ſich benebſt der Ausſicht an den Dörfern der umliegenden Gegend. Ein unfruchtbarer und dem Blaſen des Nord-Windes ausgeſetzter Hügel verwandelt ſich in eine Grotte, worinn man ſich abkühlet; einen jähen und beynahe unzugänglichen Fels gewinnet man durch einen gleichſam unmerckli-

cher

D
Luſt
Gar

cher Weiſe aufſteigenden Weg, und macht ihn zu einem Luſt-Platze, den niemand unbeſehen läſſet. Verſtehet man dergeſtalt die Beſchaffenheit und Lage eines Platzes wohl anzuwenden, und dasjenige, was die Natur bereits angefangen hatte, vollends auszuführen, ſo iſt man auch im Stande, ſeinem Garten unzählige Abwechslungen an Ausſicht und Anmuth zu verſchaffen, und offene Gänge oder bedeckte Lauben in ſolcher Anzahl anzulegen, als es die Beſchaffenheit des Ortes und der Witterung erfordert. Sodann iſt man verſichert, daß man auch mitten in der gröſten Hitze, und bey hefftigem Winde, in ungeſtörter Zufriedenheit friſche Lufft ſchöpfen könne, woferne es nur nicht regnet. Wir genieſſen durch eine kluge Anſtalt alles, was die Natur treſliches hat; und ein einiger Spatzier-Gang im Garten iſt eine Reiſe, davon man allezeit mit Nutzen und mit Vergnügen zurücke kommt. Der Luſt-Garten.

Lob der Gärtnerey.

Lob der Gärtnerey und des Küchen-Gartens.

Fünfte Unterredung.

Der Prior. Der Chevalier.

Der Prior. Wie ſind ſie doch auf die Gedanken gefallen, die artigen Bücher zu ſammeln, davon ſie reden?

Renati Rapini hortor. Lib. IV. Jacobi Vanierii prædium ruſticum.

Der Chevalier. Sie ſelbſt, mein Herr, haben Anlaß gegeben. Sie riethen mir bey meiner lezten Reiſe, nach den Büchern des Virgilius von der Landwirthſchafft, die Gärten des P. Rapin, und die Meyerey des P. de Vaniere zu leſen (*). Ich habe es gethan und . . .

Der Prior. Nun darff ich nicht mehr fragen, ob Sie Luſt zum Landleben bekommen haben.

Der Chevalier. Wenn man dieſe drey Gedichte lieſet, ſo bekommt man in der That Luſt, die Stadt zu verlaſſen. Sie haben mich dergeſtalt eingenommen, daß ich unaufhörlich darinn leſen möchte. Unterdeſſen lieſſe ich ſie in gegenwärtigem Band

(*) Renati Rapini hortorum L. IV. Jacobi Vanierii prædium ruſticum.

Band alle drey zuſamm binden: Dieſen trage ich beſtändig bey mir, und nenne ihn meine Land-Bibliotheck. Lob der Gärtnerey.

Der Prior. Wenn man einige Fabeln ausnimmt, in welchen der Pater Rapin die Götter und die Sprache der Heyden ganz vor die lange Weile aufgewärmet hat, weil die Erdichtung von keiner nützlichen Wahrheit begleitet wird; So kan man nichts, als Nutzen und Vergnügen aus dem Leſen dieſer dreyen Werke ſchöpfen. Ich weiß wohl, daß mir das Urtheil zu fällen nicht gebühret, ob bey genauer Unterſuchung die Gärten und die Meyerey den zweyten und dritten Theil von dem Virgilianiſchen Werke abgeben könnten! Unterdeſſen bin ich doch willens, es wie Sie, zu machen, und alle drey unter einen gemeinſchäfftlichen Titul zuſammen zu bringen. Ich werde keinen andern wählen, als den Sie mir an die Hand geben.

Der Chevalier. Könnten wir aber dieſe Bibliotheck nicht ein wenig vermehren?

Der Prior. Man könte die Stellen aus dem Catone, (*) Cicerone, (**) Horatio und dem ältern Plinio (***) ganz füglich

(* Cicero de Senectute.
(**) II. Sat. 6. und I. Epiſt. 10. 14. 16.
(***) Hiſt. nat. l. 18. c. 2.

Lob der Gärtnerey. lich mit anhängen, welche uns den ſchönſten Abriß vom Feld-Bau und Land-Leben mittheilen.

Der Chevalier. Wir wollen die beeden Häuſer des jüngern Plinii (*) nicht vergeſſen. Es iſt noch nicht lange, daß ich mit groſſem Vergnügen durch ihre Gemächer und Gärten gegangen bin: Mein Anführer war M. Felibien.

Der Prior. Dieſes iſt das ſchönſte und zierlichſte, was wir in Lateiniſcher Sprache von von dieſer' Materie haben.

Der Chevalier. Wir können eine gleichmäſige Sammlung von Franzöſiſchen Schriften anſtellen.

Der Prior. Sollten Sie wohl glauben, mein Herr, daß unſere Sprache, oder wenigſtens unſere Poeſie, nicht ein einiges wohlgemachtes Werk aufzuweiſen habe, das ſich hieher ſchickte?

Der Chevalier. Dieſes wundert mich ungemein, die Natur iſt ſo ſchön, und gibt der Poeſie ſo vortreffliche Gelegenheit ſich zu üben!

Der Prior. Freylich iſt Materie genug zu ſchönen Beſchreibung vorhanden. Beſonders ſoll diejenige vom Acker-Bau erſt noch angefangen werden, denn es hat kein

(*) Plin. jun. Laurentinum l. 2. ep. 17. & Thuſci l. 5. ep. 6.
Vid. Les maiſons de Pline par Felibien.

kein einiger Franzöſiſcher Poet nur den geringſten Entwurf davon verfertiget. Unterdeſſen könnte ein geſchickter Kopf dadurch ein groſſes Lob, und zwar ein allgemeines erlangen. Lob der Gärtnerey.

Indem wir uns dem Küchen-Garten allgemach nähern, woſelbſt wir einen Spaziergang machen können, ſo belieben Sie mir zu ſagen, woher das beſondere Vergnügen rühre, das ſie bey dem Durchleſen der angenehmen Schrifften empfinden, woraus Ihre kleine Sammlung beſtehet? Das Latein iſt rein, und die Abſchilderungen ſind der Natur ähnlich; Allein dieſe Eigenſchaften findet man anderswo ebenfalls: Warum gefallen ſie Ihnen alſo beſſer, als andere?

Der Chevalier. Ohne Zweifel deßwegen, weil ſie vom Landleben handeln.

Der Prior. Ich glaube es ebenfalls, und man darf keklich zum Voraus ſagen, man werde ſie zu allen Zeiten leſen, weil die Materie, davon ſie handeln, weder der Abwechslung der Jahre, noch dem Eigenſinne des Geſchmackes unterworfen iſt.

Ueberhaupt werden wir alle miteinander zu Gärtnern gebohren, das Warten der Blumen und der Früchte iſt unſere erſte Neigung. Alle übrige Neigungen ſind unter uns getheilet, nur dieſe allein bleibt uns allen gemeinſchäfftlich: Die übrigen

Lob der Gärtnerey. Umſtände unſerer Lebens-Art und unſere Verrichtungen mögen noch ſo ſehr unterſchieden ſeyn, ſo erinnern wir uns doch allezeit unſeres erſten Zuſtandes. Im Gen. 2. 15. Stande der Unſchuld war der Menſch auserſehen die Erde anzubauen; Und wir haben die Regungen unſers alten Adels biß jezo noch nicht verlohren. Es dünket uns vielmehr, als ob jedwede andere Lebens-Art uns erniedrige, oder zu Knechten mache. So bald wir uns frey machen oder einen Augenblick für uns anwenden können, ſo reizet uns ein heimlicher Trieb zur Gärtnerey. Der Kaufmann ſchäzet ſich glücklich, wenn er aus dem Gewölbe zu ſeinen Blumen kehret. Der Handwerksmann, den eine unvermeidliche Nothwendigkeit in ſeiner Werkſtätte gefangen hält, zieret doch wenigſtens ſeine Fenſter mit einem Blumen-Kaſten. Der Soldat und der Beamte ſeufzen nach dem Land-Leben. Zum wenigſten verlaſſen ſie den Hof, die Stadt und ihre Geſchäfte alle Jahre einige Monathe lang, und ergötzen ſich an der Annehmlichkeit ihrer Land-Güter. Sodann reden ſie alle vom Garten-Weſen. Die meiſten machen ſich eine Ehre daraus, daß ſie die vornehmſten Handgriffe wiſſen. Es kan ſich niemand des Garten-Baues ſchämen, als wer einen falſchen und verderbten Geſchmack hat. Die geſchickteſten

teſten Köpfe und die berühmteſten Männer haben ſich zu allen Zeiten durch ihre beſondere Neigung zum Anbau der Erde hervorgethan. Dieſe Neigung rühmet man noch heutiges Tages an Salomon, am König Joſias, am jungen Cyrus, am Fabritius, Hieron, Maſiniſſa, am Kaiſer Probus, Carl dem fünften und an Ludewig dem vierzehenden. Lob der Gärtnerey.

Der Chevalier. Ich wuſte wohl, daß Ludwig der vierzehende die Gärten zu Verſailles nach dem Entwurfe des Herrn le Notre anlegen lieſſe; Allein ich wuſte nicht, daß er ſich ſelbſt mit dem Garten-Bau beluſtigte.

Der Prior. Wenn er den Marſchall von Turenne oder den Herrn Colbert angehöret hatte, unterhielte er ſich mit M. de la Quintinie, und trug öfters Belieben, einen Baum mit ſeiner Hand zu beſchneiden. Ich will zwar nicht ſagen, daß die Erde es ſich für eine Ehre geſchäzet, von ſolchen Händen angebauet zu werden, welche gewohnt waren den Reichs-Stab zu führen: denn Sie würden mir dieſes nicht einraumen; doch werden Sie ohne Einwendung zugeſtehen, daß dieſe Gewächſe ohnfehlbar gut fortkommen muſten, wenn er ſo genaue Vorſorge zu ihrem Beſten anwendete, als er für das Wohl ſeiner Länder trug. Ja man kan ſagen, unter den Hän-

Lob der Gärtnerey. Plin. nat. lib. 18. cap. 2.

den eines Helden gerathe alles erwünſchter, als unter andern, weil ſie gewohnt ſind, alle ihre Geſchäfften mit mehrerem Fleiſſe, und mit gröſſerer Vorſichtigkeit, als andere vorzunehmen. Nun ſind wir bey dem Küchen-Garten angelangt. Belieben Sie hinein zu tretten!

Der Küchen-Garten.

Der Chevalier. Dieſes iſt der erſte Beſuch, den ich ihm dieſes Jahr abſtatte. Was für ſchöne Ordnung! Was für Reinlichkeit!

Der Prior. Dieſes iſt ein wahrhafftiger Staat. Eine geſchickte Hand hat das ganze Land ausgetheilet, ſie hat ein ganzes Volk von Pflanzen dahin verſammlet, und jedem ſeine beſondere Gegend und Wohnung angewieſen. Alle Geſchlechter, ſo aus einem Saamen herſproſſen, wohnen in einer eigenen Gegend beſonders, jedwedes erfüllet einen beſondern Bezirk: Hier verurſachet die Menge keine Unordnung. Man ſiehet allenthalben eine kluge und wohl eingerichtete Verfaſſung.

Aus Furcht, es möchten die Einwohner dieſes Staates einander ſchaden, und zumahl die groſſen alles Mark der Erde an ſich alleine ziehen, daß die kleinen darüber verderben müſten, ſo hat man dieſe lezten mit einem genugſamen Antheile Landes zu ihrem Unterhalte verſorget, und ſie von den Bäumen abgeſondert, wel-

welche im Uberfluß leben wollen, und deswegen weitläuffiger ſtehen müſſen. Oder wenn ſie ja zuweilen nahe beyſammen wohnen müſſen, ſo ſchränket man auch die allerſtärkeſten Bäume durch dermaſſen ſcharfe Geſeze ein, daß ſie ſich niemahls unterſtehen, auch nur dem allergeringſten Hülſen-Gewächſe das ſeinige zu entziehen, folglich leben ſie alle und jede durch die Sorgfalt einer guten Regierung in vollkommener Einigkeit miteinander. Lob der Gärtnerey.

Der Chevalier. Meine Verwunderung entſtehet nicht allein aus der ſchönen Ordnung; ich finde auch eine Schönheit, die mich eben ſo ſehr entzücket. Schönheit des Küchen-Gartens.

Der Prior. Gut! eben aus der Ordnung entſpringet die Schönheit.

Der Chevalier. Die Spaliere, welche die Mauer bedecken, ſteigen in der That ganz genau, biß auf einerley Höhe, es raget kein einiges Blat über das andere hervor.

Der Prior. Man ſolte ſie für zierlich angehangene Teppiche halten.

Der Chevalier. Die grünen Büſche an den Breten ſind dermaſſen zierlich beſchnitten, als ob ſie abgedrechſelt wären.

Der Prior. Dieſe lebendige Gefäſſe ſind nach meiner Meynung weit ſchöner, als marmorne und metallene.

Der Chevalier. Kurz, ich mag in den

Lob der Gärtnerey.

Gängen und auf den Beeten hinſehen, wo ich will, ſo finde ich alles genau abgemeſſen, und nach einem vollkommen ſchönen Verhältniſſe eingerichtet, dieſes machet mich ungewiß, ob ich dem Luſt-Stücke oder dem Küchen-Garten den Vorzug geben ſolle, auch nur, was das Vergnügen der Augen betrifft: Dieſe Frage überlaſſe ich Ihrer Entſcheidung.

Der Prior. Es iſt wohl wahr, das Luſt-Stücke läſſet bey dem erſten Anblick prächtiger; es blendet. Der Küchen-Garten fällt nicht ſo ſtark ins Geſichte; allein er vergnüget ſeine Anſchauer deſto beſſer, und behält ſie länger bey ſich. Das Luſtſtück iſt eine mit allzugroſſer Sorgfalt aufgeputzte Schönheit: man merket es allzu deutlich, daß ſie gerne gefallen möchte; Allein dieſe Schwachheit hält man einem Luſtücke zu gut, denn es iſt deßwegen da, daß es gefallen ſolle. Die Schönheit eines Küchen-Gartens hat mehr würkliches, mehr beſtändiges, und weniger gekünſteltes. Die Farben, die er uns zeiget, ſind ſittſam, ihre Einrichtung iſt ordentlich, und ihr ganzer Anblick anſehnlich: Unterdeſſen beſitzet er zwey andere Eigenſchaften, welche noch höher zu ſchäzen ſind; ich will ſagen ein natürliches ungekünſteltes Weſen, und eine groſſe Nutzbarkeit. Die Schönheit erhält ſodann erſt ihr rechtes Leben,

wenn

wenn ſie nichts gezwungenes an ſich hat, und dieſe Eigenſchafft lernet man bey einem Küchen-Garten nach ihrem rechten Wehrte ſchätzen. Was die Nutzbarkeit betrifft, ſo iſt ſie nach dem Geſtändniß der ganzen Welt der höchſte Grad der Vollkommenheit. Lob der Gärtnerey.

Der Chevalier. Solte dieſes ungekünſteltes Weſen wohl ſo groß ſeyn, wie ſie ſagen? Man ſiehet gleichwohl viele Blumen hier.

Der Prior. Ich geſtehe es, allein ſie werden weder mit Kunſt noch Nachdenken in Ordnung geſezet; man hat ſich keine Mühe gegeben, damit ſie an dieſer oder jener Stelle wachſen ſollen. Sie gleichen der Annehmlichkeit der Jugend, welche von der Natur allein ausgeſchmücket wird. Man iſt niemahls ſchöner, als wenn man ſich keine Mühe giebt, es zu ſeyn.

Der Chevalier. Auf ſolche Weiſe hat das Luſtſtück den Proceß verlohren. Wenn der Kuchen-Garten ſelbigen ſchon im May gewinnet, wie wird es erſt im September hergehen?

Der Prior. Dieſes iſt noch lange nicht alles, ich ſeze ſeinem Wehrte weder die Frühlings-Blumen, noch die Herbſt-Früchte zu Gränzen: Er wartet ſeinem Her- Fruchtbarkeit des Kuchen-Gartens.

Lob der Gärtnerey.

Herren das ganze Jahr über mit beſtändig abwechslenden Geſchenken auf.

Alles, was zur Geſundheit dienet, und was die Erde irgendwo herfür bringet, es ſeye nun in ihren Thälern, auf der Ebene, oder auf den Bergen, das ſammelt der Küchen-Garten, und übergiebet es der Hand des Menſchen. Er wird zu einem groſſen Vorraths-Hauſe von Speiſen und Arzneyen, und dienet über dieſes noch zum Zeit-Vertreibe. Der Menſch hohlet alle Tage etwas heraus, was die Jahres-Zeit hervor bringet. Er ſiehet dasjenige ſproſſen und zunehmen, was er künfftig einſammeln kan. Er beſitzet nicht nur, was man ihm jetzo überläſſet, ſondern auch, was man ihm auf das künftige verſpricht. Was vor ein ungemeines Vergnügen muß er nicht bey dem Eingang in ein Ort empfinden, worinn ihm alles zu Dienſten ſtehet, und wo alles, was er antrifft, mit äuſſerſten Kräfften arbeitet, ihn ſeine Nothwendigkeiten herbey zu ſchaffen, und ſeinen Geſchmack auf das genaueſte zu vergnügen?

Die Wein-Gärten und Aecker tragen nur ein einziges mahl des Jahres; haben ſie dieſes gethan, ſo bleiben ſie einige Monathe müßig. Ja zuweilen muß man ihnen ein ganzes Jahr Zeit geben, biß ſie neue Kräfte gewinnen. Hingegen der

Kü-

Küchen-Garten liefert eine Erndte nach der andern. Auch im Winter ſetzet er ſeine Freygebigkeit fort, und ſcheinet die Gewächſe und Hülſen-Früchte, die ſich beylegen laſſen, mit allem Fleiſe biß auf dieſe Zeit zu verſpahren, damit wir unaufhörlich eine neue Begünſtigung von ihme genieſſen, auch ſo gar, wenn die allzu groſſe Kälte ihn verſchlieſſet, und ſeine Dienſte unterbricht. Lob der Gärtnerey.

Der Chevalier. Sie ſchreiben dem Küchen-Garten die treuherzigſte Meynung von der Welt zu; unterdeſſen geſchiehet auch in der That alles ſo, als wenn es aus einem würcklichen Vorſatze geſchähe.

Der Prior. Freylich iſt der Vorſatz vorhanden, uns Hülſen-Gewächſe und andere Früchte zu verſchaffen, und zwar, wie es eine gute Haus-Wirthſchafft erfordert, jedes zu ſeiner Zeit. Sie wiſſen ſchon, wo man dieſen Vorſatz ſuchen muß. Der Urheber der Natur verknüpfet überſchwenglichen Uberfluß und kluge Haußhaltung miteinander. Er theilet alle Gattungen der Früchte und Gewächſe dergeſtalt ab, daß unſer Tiſch bey jedweder Jahres-Zeit damit beſetzet werden könne. Er läſſet ſie ohne Unterlaß, aber auch ohne Unordnung aufeinander folgen. Er überſchüttet uns nicht ſo ungeſtümm mit ſeinen Gaben, daß wir darunter erliegen mü- Folge der Feld- und Garten-Früchte.

Lob der Gärtnerey.

müſten; Er machet uns vielmehr deſto begieriger nach ihnen, weil er einer jeden zu ihrer Zeit die Schätzbarkeit einer neuen Sache beyleget. Den Anfang macht er mit dem köſtlichen rothen Obſte. Dann fähret er fort und giebt uns alle Monathe, oder vielmehr alle Wochen, andere von mancherley Farben und von mancherley Eigenſchafften, die ſich aber nicht lange halten, weil er ihre Stelle bald mit andern erſetzen will. Die dauerhafftigen Gewächſe ſpahret er auf die rauhe Jahres-Zeit; ja wenn die Erde vor Kälte abgeſtorben iſt und nichts mehr träget, ſo erlangen einige Früchte ihre Zeitigung, die ſie auf dem Baume nicht erhalten konten, noch im Gewächs-Hauſe. Dieſe gutthätige Vorſicht verſchaffet auch dem Winter ſeine eigene Erndte, und ſolche Früchte, von welchen andere Jahres-Zeiten nichts wiſſen. Alſo wird das ganze Jahr zu einem Cranze von Blumen und Früchten. Zwar äuſſert ſich hie und dort eine Lücke zwiſchen den Blumen, allein ſie werden mit Früchten ausgefüllet. Was ich jetzo ſage, das läſſet ſich leicht beweiſen, woferne Sie nur belieben die Früchte, welche der Küchen-Garten hervorbringt, nach der Ordnung durchzugehen: Sie werden finden, daß ihre Folge niemahls unterbrochen wird.

Der

Der Chevalier. Wie ich ſehe, iſt ein ſolcher Garten eine unerſchöpfliche Quelle. Lob der Gärtnerey.

Der Prior. Allerdings verdienet ein ſolches Gut, daß man ſich darnach beſtrebe. Auch gehet heutiges Tages nichts ſo ſehr im Schwange, als ein ſchöner Küchen-Garten. Dieſes iſt ein Beyſpiel, daß die Vernunft und die Mode zuweilen miteinander einig ſind.

Der Chevalier. Wir haben zu Hauſe einen Küchen-Garten, er ſoll aber ganz anders angeleget werden, weil nichts in ihme fortkommen will. Sagen ſie mir doch, wie ſie ihn anlegen würden, wenn er Ihnen zuſtünde? Er iſt viereckicht und groß genug. Erſtlich will ich alles ausräuten, was ich darinn finde, und Ihnen den Platz ganz rein überliefern, nunmehro können ſie eintheilen und pflanzen ohne die geringſte Hinderniß.

Der Prior. Vielleicht übergeben Sie mir ein Stücke Land, das man zu etwas ganz anders, als zum Küchen-Garten, anwenden ſollte.

Der Chevalier. Unterdeſſen iſt es doch derjenige Platz, welcher dem Baumeiſter am allerbequemſten ſchiene, und wo er meynte, daß ſich der Küchen-Garten am allerbeſten hinſchicken würde. Es fället alſo ſehr ſchwer eine Aenderung damit vornehmen.

Der

Lob der Gärtnerey.

Der Prior. Wenn es auf die Wahl eines tüchtigen Platzes zum Küchen-Garten ankommt, ſo muß man vielmehr einen Gärtner, als einen Baumeiſter, darüber zu Rathe ziehen: denn woferne man bloß nach der Bequemlichkeit, oder dem ſchönen Anſehen wählet, ſo kan man leicht an ein unfruchtbares Land kommen, auf deſſen Verbeſſerung man gewaltige Koſten wenden muß, oder er iſt wohl gar ſo äuſſerſt ſchlecht beſchaffen, daß weder Mühe, noch Koſten, etwas an ihm helfen. Ich verhoffe, mit dem Erdreiche, das ich nach meinem Belieben anordnen ſolle, werde es nicht alſo beſchaffen ſeyn. Uberhaupt aber wird zu einem guten Küchen-Garten folgendes erfordert, wenn er Nutzen ſchaffen ſolle: Man muß auf fünferley Eigenſchafften ſehen. Ob er guten Boden habe? bequem gegen die Sonne liege? ob das Erdreich wohl eingetheilet? ob genug Waſſer vorhanden? und ob man ihn recht beſetzt habe? Dieſes iſt, wie Sie ſehen, eine weitläufftige Materie, und wir wollen ſie, mit dero Erlaubniß, auf morgen verſpahren. Wir können unterdeſſen bey unſerm Spazier-Gange die erſte Stelle aus des Pater Vaniere Meyerey überleſen, die uns beym Aufſchlagen in die Augen fället.

Der

Der Chevalier. Auf dieſen Poeten halten ſie am meiſten.

Der Prior. Sein Gedicht erweckte die erſte Begierde in mir, Bücher zu leſen, da ich in ihrem Alter war. Diejenigen Begriffe, die wir mit Vergnügen erlangen, bleiben uns am längſten, und erwecken uns allezeit eine vergnügte Erinnerung.

Die Einrichtung des Küchen-Gartens.

Die Einrichtung des Küchen-Gartens.

Sechſte Unterredung.

Der Prior. Der Chevalier.

Der Chevalier. Wir wollen guten Boden, gute Lage, ſchöne Eintheilung, genug Waſſer und taugliche Gewächſe zuſamm nehmen: Nun muß unſer Küchen-Garten vollkommen werden.

Inſtructions de M. de la Quintinie. The art of Husbandry by Joh. Mortimer fellow of the royal Society.

Der Prior. In unſern Geſprächen ſchneiden wir das Kleid allezeit aus dem ganzen Stücke, da machen wir alles auf das beſte. Hat man aber Land vor ſich, muß man es ſo gut machen, als es ſich thun läſſet.

Das

Die Einrichtung des Küchen-Gartens.

Der Boden.

Der Sand.

Das Erdreich iſt von dreyerley Art, Sand, Mergel und ſtarke Erde. Der Sand iſt eine Menge kleiner, harter, ſteinigter, von einander abgetrennter, beynahe runder und ſolcher Theile, welche ſchwerlich miteinander können vereiniget werden. So, wie ſich dieſe Theile von der runden Geſtalt immer weiter entfernen und an Dicke immer zunehmen, ſo werden ſie Stuffen-weiſe zu groben Sande, zu Kies und zu Steinen. Zwar kan in ihre leeren Zwiſchen-Räumlein Waſſer, Oel, Salz, Feuer, Lufft und alles, was zum Wachsthume hilft, eindringen, allein ſie behalten nichts bey ſich. Es gehet faſt eben ſo leichte wieder weg, als es eingedrungen war, und gemeiniglich bauet man dergleichen Land vergeblich.

Veſte Erde.

Hingegen iſt die veſte Erde ein Hauffen kleiner, zarter, vermuthlich würfelichter, Theile, die ſich gerne genau aneinander ſchlieſſen, und feſte beyſamm bleiben. Sie wird ſtarke Erde, Thon, Letten, Kreide benannt, nachdem dieſe Theile feſte aufeinander liegen und wenig leere Zwiſchen-Räumlein haben. Dergleichen Boden behält zwar die Feuchtigkeit ganz gut, die er bekommet, allein es kan weder Waſſer, noch Feuer und Lufft viel bey ihm ausrichten. Die Pflanzen ſchlagen ungemein ſchwehr Wurzel in ihm, und alſo vermag

man

man ihn gar nicht, oder doch nur mit gewaltiger Mühe anzubauen.

Die Einrichtung des Kuchen-Gartens. Mergel.

Der Mergel, oder die Mittel-Erde, iſt ein Staub, welcher wie Sand beweglich, oder dabey auch kernhafftig, wie die ſtarke Erde, iſt. Er beſtehet aus kleinen geſchmeidigen oder beugſamen, etwas ſchwammigten Theilgen, die man durch das Bearbeiten leicht auflockern kan; welche auch die Einflüſſe der Lufft gerne annehmen und lange behalten. Die Gewächſe wurzeln hier ohne Widerſtand, und finden überflüßige Nahrung.

Der Chevalier. Glückſelig iſt, wer ſeinen Kuchen-Garten auf einem dergleichen Boden, der weder zu veſt noch zu leicht iſt, anlegen kan. Allein woran erkennet man, daß ein Boden alſo beſchaffen ſey, wie man ihn verlanget?

Kennzeichen eines guten Bodens.

Der Prior. Daß der Boden ſeine rechte Vermiſchung habe, oder wie ich es nenne, mergelartig ſey, erfähret man, wenn er ſich leicht bearbeiten läſſet, und vollkommen gute Früchte träget. Allein gemeiniglich hat der Boden zuviel oder zu wenig Feſtigkeit, und der Mergel ſelbſt theilet ſich in verſchiedene Grade, die ihn zuletzt dem Sande oder dem Letten gleich machen, ohne daß er würklich eines von beeden wäre.

Der Chevalier. Geſetzt, der Boden

Die Einrichtung des Küchen-Gartens. Düngung.

ſey zu mager oder zu fett, kan man ihm denn nicht helfen?

Der Prior. Die Gärtner ſuchen einem ſolchen Fehler durch den Unterſcheid der Beſſerung abzuhelfen, das iſt des Dunges, oder der Miſt-Erde, die ſie im Garten ausſtreuen, um ihn fruchtbarer zu machen. In ſtarkes und feſtes Erdreich nehmen ſie Roß-Miſt, welcher leicht und trocken iſt. Im Sand-Felde gebrauchen ſie Küh-Miſt, weil er fett und ſchwer iſt. Hierdurch trachten ſie dieſes feſter, und jenes lockerichter zu machen, welches ganz wohl und vortheilhafftig ausgeſonnen iſt.

Vermiſchung der Erden.

Fleißige Garten-Liebhaber bedienen ſich eines kräfftigern und dauerhafftigern Mittels; denn ſie heben das Ubel aus dem Grunde. Sie laſſen in ihrem eigenen Garten, oder in der Nachbarſchafft, nach Erde graben, welche von dieſer, damit ſie nicht zufrieden ſind, ganz unterſchieden iſt. Alſo vermiſchen ſie dürren und ſandigten Boden mit feſter Erde, oder wenigſtens mit moraſtiger, welche öffters nur in einem ſchwarzen zähen Mergel beſtehet. Gleichfalls graben ſie lettiges Erdreich um, und ſchütten eine ziemliche Menge Sand darunter, entweder ſo, wie man ihn am Ufer der Flüſſe findet, oder wie man ihn aus der Erde gräbet. Dieſe vermiſchte Erde ſchläget man in groſſe Hauffen und läſſet

sie

ſie eine Zeit lang ruhen, damit ſich die verſchiedenen Materien recht miteinander vereinigen. Die Sonne, die Winde, der Froſt und die beſtändige Würkung der Lufft, bringen alles zur Vollkommenheit, und ſodann hat man einen ganz neuen Boden zum Anbauen.

Die Einrichtung des Küchen-Gartens.

Allein da wir nur im Finſtern nach der Erkänntniß tappen, und uns leicht irren können, was die Wahl der Erde betrifft, damit wir die unſerige verbeſſern wollen: ſo erfordert die Klugheit, daß man erſt im kleinen Verſuche anſtelle, und durch guten Erfolg zur Gewißheit gelange, ob man dergleichen Veränderung im groſſen vortheilhafftig unternehmen könne? Man mag nun durch dergleichen Vermiſchung den ganzen Garten mit beſſerm Erdreiche verſehen, oder man mag es nur bey einigen Beeten bewenden laſſen; ſo muß man doch folgendes als zwey Haupt-Reguln beobachten, erſtlich, daß die vermiſchte Erde zuvor ruhen müſſe, ehe man ſie bepflanzet, zweytens, daß man dieſe Vermiſchung nicht ſo obenhin, ſondern auf drey biß vier Fuß tief, vornehme: denn auſſerdem würden nicht nur die Bäume, ſondern auch manche Küchen-Gewächſe, gänzlich zu Grunde gehen, wenn ſie mit der Wurzel auf einmahl in ein ganz anderes Erdreich kämen, darinn ſie entweder wegen ſeiner

Die Einrichtung des Kůchen-Gartens.

Feſtigkeit erſticken, oder wegen ſeiner Magerkeit verdorren můſſen.

Der Chevalier. Ich begreiffe wohl, daß die gute Erde die Mångel der ſchlechten erſezen wůrde, wenn man ſie einige Schuhe tief durch einander miſchete. Allein die Koſten ſteigen zu hoch.

Der Prior. Sie ſtiegen zu hoch, wenn der Platz ſehr weitlåufftig wåre; Allein es ſind andere Mittel vorhanden, wodurch man ſchlechte Erde, ohne Koſten, wenigſtens einiger maſſen verbeſſern kan.

Erhöhete Quartiere.

Iſt ſie ſchwer, hart zu bearbeiten und allzu ſchwammicht, ſo muß man die Beete oder Vierecke im Kuchen-Garten gegen die Mitte erhöhet halten, und gegen beede Rånde allmåhlig erniedrigen, damit das Waſſer auf die Gånge ablauffen kan, weil es ſonſt den Boden zu ſtark erkåltete. Aus den Gången kan es, vermittelſt einer unter der Erde verborgenen Rinne weggeleitet werden.

Eingetiefte Quartiere.

Iſt das Erdreich hingegen trocken und locker, ſo legt man die Quartiere etwas niedriger an, als die Gånge; oder man macht bloß die ſchmahlen Gånge zwiſchen den Beeten etwas höher, als dieſe, damit der Boden beſtåndig feucht bleibe, und die Gewåchſe den behörigen Nutzen vom regnen und begieſſen haben.

Doch der Boden mag beſchaffen ſeyn, wie

wie er will, ſo hilft es ungemein viel, wenn man allen Schnee aus den Gängen auf die Quartiere wirft. Die Erfahrung lehret, daß die Erde weit fruchtbarer davon wird.

Die Einrichtung des Küchen-Gartens.

Der Chevalier. Giebt es auch Erdboden, den man nicht fruchtbar machen kan?

Allgemeines Mittel für alle Arten des Erdreichs.

Der Prior. Es gibt zweyerley Boden, welchen man lieber ungebauet liegen laſſen, als einen Küchen-Garten darauf ſezen ſolte; nemlich ſteinigen und lettichten Grund.

Den Boden hat man billig vor allem in Erwägung zu ziehen, weil er die vornehmſte Urſache des Wachsthumes und Geſchmackes der Gewächſe iſt; Nach ihme thut die Lage das meiſte. Sie iſt vollkommen gut, wenn ſie den Garten vor ſchädlichen Winden beſchirmet, und ihm erwünſchten Sonnenſchein zuwendet.

Die Lage.

Der Chevalier. Sind dann nicht alle Winde ſchädlich, wenn ſie zu ſtark wehen? Wie iſt es möglich ſie alle abzuhalten?

Der Prior. Wenigſtens muß man doch die allerſchädlichſten aus dem Wege halten, nemlich den Nord- oder Nord-West- ingleichen die Sturm-Winde. Von dem erſten kan man ſagen, was die Schrifft von einem Kriegs-Helden erwähnet, den GOtt in ſeinem Zorn ausſendet(*):

(*) Joël. 2. 3.

Die Einrichtung des Küchen-Gartens. Das Land iſt vor ihm wie ein Luſt-Garten, aber nach ihm, wie eine wüſte Einöde. Das Blaſen des Nord-Oſt-Windes rottet zwar nicht alles von Grunde aus; Allein es verhindert alle Gewächſe am blühen, und, ehe es ſich leget, fället oft ſtarker Hagel, der in wenig Minuten die ganze Hoffnung des Frühlings zu Boden ſchläget.

Wiewohl dieſe beede Winde insgemein die allergefährlichſten ſind; ſo kan doch jedwede Lage noch einige andere Winde zu befürchten haben. Man erkundiget ſich alſo, von welcher Seite der ſchlimmeſte herkomme, und inſonderheit was für einer Sturm mitbringe, und die Bäume ihres Obſtes beraube?

Der Chevalier. Zu was mag es doch immer helfen, ob man dieſes weis oder nicht? Geſezt, man wiſſe, von welcher Seite der Wind einbrechen will, kan man ihn aufhalten?

Der Prior. Ein Küchen-Garten läſſet ſich allerdings gegen die ſchädlichſten Winde verwahren, entweder durch Hülfe einer hohen Mauer, oder eines anſehnlichen Gebäudes; oder man ſezet ihnen, wie in Normandie und Bretagne geſchicht, ein ſtarkes Gehölze entgegen, das alle ihre Gewalt bricht; oder man leget den Kü-

chen-

chen-Garten hinter einen Hügel, der die Winde gleichfalls zurücke weiſet.

Die Einrichtung des Küchen-Gartens.

So ſehr der Küchen-Garten die ſchädlichen Winde fürchtet, eben ſo viel iſt ihm an gutem Sonnenſcheine gelegen. Faſt allezeit iſt die Lage gegen Mittag zu wünſchen, es ſey dann das Erdreich allzuleichte und mager. Denn dieſes würde ſich bey allzuhefftiger Hitze geſchwinde erſchöpfen. Hernach iſt auch die Lage gegen Morgen beſſer, als die Lage gegen Abend. Die Lage gegen Norden iſt die allerſchlechteſte, wenn ſie nicht durch einen ſehr trefflichen Boden wieder erſezet wird.

Sonnenſchein.

Der Chevalier. Ich zweifle, ob dergleichen Erdreich was gutes hervorbringen könne, welches einem allzukalten Winter von allen Seiten offen ſtehet.

Der Prior. Man hat unterdeſſen einige Beyſpiele von dem Gegentheile. Der treffliche Wein von Silleri wird auf der Verzenai geleſen, welche nur einige Seitenſtrahlen von der Sonne empfänget, weil ſie gerade und ganz frey gegen Mitternacht ſtehet.

Der Chevalier. Was Sie jezo von der Lage des ganzen Gartens überhaupt ſagen, das läſſet ſich meines Erachtens auch von der Lage jedweder Garten-Mauer ins beſondere ſagen: Folglich werden die Spaliere daſelbſt am allerbeſten ſtehen,

Wohin man die Spaliere ſezet?

Die Einrichtung des Küchen Gartens.

wo ſie die Mittags-Sonne beſcheinet, und ſodann an einem Orte, der gegen der Morgen-Sonne lieget: Für welche Bäume muß man aber dergleichen Lage ausſuchen? Denn ich habe zuweilen geſehen, daß Pfirſinge und poires de beure in einer mittägigen Lage, ſtatt des zeitigens, ganz austrockneten.

Der Prior. Die Spaliere gegen Mittag gehören für die Winter-Birnen, Muscateller-Trauben und für alles, was langſam zeitiget. Hingegen die Mauer, ſo gegen der Morgen-Sonne lieget, ſchicket ſich beſſer für Pfirſinge, Abricoſen und gewiſſe zarte und vortreffliche Birnen, denen man eine höhere Farbe beybringen will. Die Lage gegen der Abend-Sonne iſt auch nicht zu verachten. Gegen Mitternacht iſt die ſchlechteſte; Die Sonne wirft kaum in den allerlängſten Tagen einige laue und ſchwache Strahlen von der Seite dahin.

Der Chevalier. Der Herr Graf hat mir gewieſen, wie er für alle Mauern ſeines Kuchen-Gartens Sonne gewonnen habe. Er wendete nemlich nicht die vier Seiten der Mauer, ſondern nur ihre vier Ecken gegen die vier Theile der Welt. Daher beſtrahlet die Sonne bey ihrem Aufgange beede Spaliere, welche gegen den Abend an einander ſtoſſen, zugleich; Kommt ſie in den Mittag, ſo erwärmet ſie

die beeden Mauern, welche gegen Norden ſich vereinigen. Endlich, wenn ſie untergehet, beſcheinet ſie beede gegen Morgen gelegene Mauern. Die Einrichtung des Küchen-Gartens.

Der Prior. Auf dieſe Weiſe erzeiget ſie ihre Krafft allenthalben, und jedwede Mauer iſt eben ſo ſchön mit Laube gezieret, als die andere.

Weil man hauptſächlich um der Spaliere willen eine ſchöne Lage vor den Garten ausſuchet, ſo muß man die Mauer mit weiſſem Kalche gut überwerfen, und den Anwurff recht glatt ſtreichen, damit ſich die Sonnen-Strahlen nicht in den Gruben des Tünches verfangen oder zerſtreuen, ſondern ſo ſtark, als es möglich, zurücke geworfen werden. Anwurff.

Der Chevalier. Durch eben dieſes Mittel werden auch die Ratten, Mäuſe, Haſelmäuſe und andere ſchädliche Thiere abgehalten und gezwungen, ihre Wohnung anderwärts aufzuſchlagen. Was für Holz nimmt man zu dem Lattenwerke, daran man die Spaliere befeſtiget, und welches dem ganzen Platz ein ſo gutes Anſehen giebet? Latten-Werk.

Der Prior. Man nimmet das beſte Eichen- oder Caſtanien-Holz dazu; befeſtiget alles wohl in einander, und verwahret es vor dem faulen, indem man es erſtlich ein paarmal mit Bleyweis, und hernach

Die Einrichtung des Küchen-Gartens. eben ſo offte mit Oel-Farbe von Berggrün anſtreichet. Dergleichen Lattenwerk kan dreyſſig biß fünf und dreyſſig Jahre dauren.

Der Chevalier. Wie haben Sie die Spaliere in ihrem Pfarrhofe ſo nett anlegen können, ohne das geringſte Latten-Werk dabey zu gebrauchen?

Der Prior. Ich habe es gemacht, wie viele andere Garten-Liebhaber, ſtatt des Holzes kan man ſtarken Drath gebrauchen. Drath. Denn jenes dienet öffters vielen gefährlichen Feinden zum Aufenthalte; dieſes aber leiſtet eben ſo gute Dienſte, koſtet wenig, und währet weit länger.

Der Chevalier. Durch dieſe Gitter-Thüre, welche das Melonen-Quartier verſchlieſſet, erblicke ich ringſt an der Mauer eine Art von einem Dache, von dem ich nicht errathen kan, zu was es dienen ſolle?

Der Prior. Ein gewiſſer Officier, welcher ſeine Zeit währenden Friedens auf die Gärtnerey wendet, und deſſen wohlgerathene Bemühungen jeder Garten-Liebhaber billig nachzuahmen trachtet, bedienet ſich, nebſt dem Bewerfen der Mauer und dem Lattenwerke, auch eines Wetter-Daches, Wetter-Dach. und dieſe Erfindung hat man hier zu Verbeſſerung der Lage ebenfalls angebracht. Man ſtöſſet zweyſchuhige eiſerne Stan-

Stangen oder hölzerne Sparren oben in die Mauer, etwa zwey Fuß weit von einander, und beleget ſie mit Brettern, die man allezeit wegnimmt, wenn Regen oder Thau auf die Gewächſe fallen ſolle. Weil dieſes Wetter-Dach die Lufft verhindert von oben herab zu würken, ſo treibt auch der Baum nicht ſehr in die Höhe, ſondern breitet ſich ſeitwärts deſto ſtärker aus. Zweytens hilfft es, die Spaliere gegen ſtarken Froſt beſchüzen, es wendet den Hagel von den Knoſpen und Früchten ab, und läſſet das Waſſer, welches von der Mauer nicht abrinnet, nicht auf die Bäume fallen. Denn ein Aſt, welcher beſtändig an einerley Stelle betröpfelt wird, muß zulezt verderben, ausfaulen, oder ſeinen beſten Safft in Geſtalt eines Harzes ausſchwitzen.

Die Einrichtung des Küchen-Gartens.

Hat man nun den Platz zum Garten ausgeſucht, und wohl eingefaſſet, ſo muß man das Land wohl eintheilen. Nemlich in zwey, in vier, oder in ſechs groſſe Vierecke, um welche man groſſe Gänge ziehet. Statt der Vierecke läſſet ſich der ganze Bezirck auch in vier dreyeckigte Felder eintheilen, und mit zwey Gängen in Form eines Andreas-Creutzes, durchſchneiden. In der Mitte befindet ſich ein Brunn, oder eine Vertiefung.

Eintheilung des Landes.

Es iſt ganz natürlich, daß man gleich

Die Eintheilung des Küchen-Gartens. Eingang.

am Eingange einen breiten Gang vor ſich finde. Befindet ſich nun der Eingang in dem Garten gerade in der Mitte, wie es von rechtswegen ſeyn ſolte; ſo ſcheinet die Theilung in Vierecke ſodann nothwendig, damit den hineingehenden ſogleich ein anſehnlicher Gang nach der Länge, und einer nach der Breite, ins Geſicht falle. Iſt man aber gezwungen, den Eingang in eine Ecke zu ſezen, ſo ſchicket ſich die Eintheilung durch ein Andreas-Creutze recht gut, ſodann findet man gleich beym Eintritt drey Gänge, nemlich zwey zur rechten und linken an der Mauer, und noch einen, welcher die Dreyecke durchſchneidet. Allein weil dieſe durch ihre ſpitzige Ecken dem Lande keine ſehr zierliche Geſtalt geben, ſo giebt man ihnen einen Ausſchnitt in Geſtalt eines halben Circuls, auf welche Weiſe der Platz ein freyeres Weſen, und der Eingang einen angenehmeren Anblick bekommet.

Der Chevalier. Ich verwundere mich, daß zwiſchen den Mauern und der Einfaſſung der Gänge ein Raum von ſieben biß acht Schuhen iſt.

Miſt-Beete.

Der Prior. Dieſes geſchiehet deswegen, damit man unter dem Schutze des Wetterdaches, und an den Strahlen der Sonne einige Küchen-Gewächſe frühzeitig gewinnen möge: Und weil man ſie gut düngen, fleiſſig beeifern und öfters begieſ-

gieſſen muß, ſo haben gemeiniglich die Wurzeln der Obſt-Bäume ihren Nutzen ebenfalls davon.

Die Einrichtung des Küchen-Gartens.

Der Chevalier. Ich hielte dieſen Platz für verlohren; nun ſehe ich, daß er gedoppelt wohl angewendet iſt.

Gebrauch der Quartiere.

Der Prior. Wir wollen wieder auf die Quartiere kommen. Die Rabbatten, damit ſie umgeben ſind, und welche man mit Zwerg-Bäumen beſezet, ſtoſſen auf einer Seite an einen Haupt-Gang, auf der andern werden ſie durch einen ſchmahlen Steig von den Beeten, woraus die Quartiere beſtehen, abgeſondert.

Der Chevalier. Ich bemerke, daß man die Zwerg-Bäume zimlich weit von dem Gange weg, und hingegen nahe an die Beete geſezet hat. Stünden ſie nicht beſſer mitten auf den Rabbatten?

Der Prior. Man rücket ſie deßwegen biß auf fünf Schuhe von dem Gange weg, damit ihre Zweige, wenn ſie ſich ausbreiten, dem Gange nichts an ſeiner Weitſchafft benehmen. Hingegen der ſchmahle Steg läſſet ſich allezeit weiter abrücken, man darf nur den Beeten etwas an ihrer Länge abkürzen.

Einfaſſungen.

Der Chevalier. Ich habe ſchöne Küchen-Gärten geſehen, woran die Beete mit nichts anders, als mit Buchsbaum, eingefaſſet geweſen. Alleine hier hat man

Pflan-

Die Einrichtung des Küchen-Gartens.

Pflanzen dazu genommen, welche noch eines andern Gebrauches fähig ſind.

Der Prior. Dieſes iſt ein Vortheil aus der Hauswirthſchafft. Der Buchsbaum nimmet den Platz vor die lange Weile weg: er ſauget die Erde ſehr aus, und erfordert noch dazu viele Mühe; iſt es nun nicht beſſer, wenn man brauchbare Pflanzen zum Einfaſſen der Beete wählet, als zum Beyſpiele ſolche, die man unter den Salat nimmet, oder welche wegen ihres Geruches oder einigen Gebrauches in der Arzney ſchätzbar ſind? Hier iſt eine Reyhe von Kayſer-Salat, (Eſtragon) dort von Lavendel-Stöcken. Dieſes Beet iſt mit Peterſilien eingefaſſet, ein anderes mit Baſilien, oder mit Wermuth, oder mit Majoran. Zuweilen ſetzet man Salbey und Saturey, Thymian und Pimpernell in eine Reihe zuſamm. Erd-Beere ſchicken ſich ebenfalls gut dazu, ingleichen Merz-Veilgen, woraus man zu ſeiner Zeit einen Syrup bereitet.

Die Gänge, welche man zur Noth miſſen kan, werden zuweilen mit Raſen ausgeleget, oder mit Erdbeer-Sträuchen beſetzet. Ein Quer-Gang, der wenig betretten wird, läſſet ſich mit einer Reyhe Klathſch-Mohn bequem nach der Länge theilen, ein anderer mit Mohn. Man kan Anemonen, Ranunculn, Nelken, Levcojen hinein

hinein ſäen. Ein ſolcher Blumen-Wald macht keine Koſten, zieret einen Platz, der ſonſt unnütz wäre, und liefert einen Zuwachs für die Luſt-Stücke.

Die Einrichtung des Küchen-Gartens.

Was das inwendige der Vierecke betrifft, ſo theilet man ſie in Beete vier Schuh breit, und läſſet einen Fuß-Steig von einem Schuhe dazwiſchen. Vermittelſt dieſer Eintheilung kan der Gärtner aus dem Fuß-Steige mit ſeiner Hand und mit dem Pflanzer biß mitten auf das Beet langen, und es ohne groſſe Beſchwehrlichkeit beeifern.

Ordnung der Beete.

Der Chevalier. Hier iſt auſſerhalb der Einfaſſung ein Stück Land, worauf der Gärtner Küchen-Gewächſe ſäet. Die Beete ſind ſämtlich auf eine ſolche Weiſe angeleget, die mir ganz fremde ſcheinet. Sie ſind auf einer Seite ſehr hoch, und auf der andern abhängig. Wozu dienet ein ſolches Verfahren.

Der Prior. Sie werden bemerket haben, daß dieſe abhängige Beete gegen die Nord-Seite erhaben, und gegen Mittag abſchüßig ſind. Der Nutzen iſt folgender: Iſt der Boden zu feucht, zu kalt, und dem Wehen kalter Winde zu ſehr ausgeſetzet, ſo bearbeitet man ſie mit abhängigen Beeten, welches gewiß eine ſehr nützliche Erfindung iſt, ob man ſie gleich

Abhängige Beete.

nur

Die Einrichtung des Küchen-Gartens.

nur allzu ſelten gebrauchet. Ihre Geſtalt kan dem Auge nicht unangenehm fallen, weil ſie allezeit ſo lang ſind, als eine ganze Seite eines Quartieres. Das Waſſer muß nothwendig abrinnen, und das ganze Beet kan niemahls zu naß bleiben. Uber dieſes ſetzet der Abſchuß der Beete den Strahlen der Sonne eine Fläche entgegen, darauf ſie beynahe bleygerade fallen, ſie ſpringen alſo mit deſto gröſſerer Stärke zurücke, und die Wärme wird verdoppelt. Der dritte und vielleicht wichtigſte Vortheil beſtehet darinn, daß ſich der kalte und ſchneidende Nord-Wind an dem Rücken der erhabenen Beete bricht, und folglich die Gewächſe deſtoweniger beſchädiget, welche gleichſam hinter einer Verdeckung, und in guter Sicherheit, auf der abſchüßigen Seite des Beetes ſtehen. Dieſe Erfindung ahmet dasjenige nach, was in dem groſſen Garten der Natur geſchiehet, als welchen derjenige, der allen Pflanzen ihren Wachsthum ertheilet, von einer Weite zur andern, mit erhabenen und flach ablauffenden Orten beſetzet hat, damit ſie die Sonnen-Strahlen auffangen und in deſto gröſſerer Menge auf die Pflanzen zurücke werfen, welche auſſer deme ihre Reiſe in einem gemäßigten Landes-Striche faſt niemahls erhalten würden.

Jedoch

Jedoch, es mag der Garten überhaupt, und jedwedes Stück ins beſondere, noch ſo vortheilhafftig angeleget ſeyn, ſo wird ihm die Fruchtbarkeit nichts deſtoweniger fehlen, woferne kein Waſſer in Bereitſchafft ſtehet, ſich nach Belieben in alle Quartiere des Gartens zu ergieſſen. Die Einrichtung des Küchen-Gartens.

Der Chevalier. Wie angenehm iſt es, wenn man, gleichwie hier, durch bloſſes Umdrehen eines Hahnen, das Becken im Luſt-Stücke, und die Kufen im Luſt-Garten, mit Waſſer anfüllen kan.

Der Prior. Wiewohl dieſes Waſſer, dem Umlauffe des Nahrungs Safftes in den Pflanzen ſehr beförderlich iſt, weil es eine Zeitlang an der Lufft geſtanden hat; ſo wollte ich dennoch das Fluß-Waſſer für wenigſtens eben ſo dienlich halten, weil es unaufhörlich ein flüchtiges Salz und andere Einflüſſe aus der Lufft in ſich ziehet, und folglich einem Gewächſe nicht anders, als vorträglich, fallen kan. Das allerſchlechteſte iſt das Waſſer aus den Schöpf-Brunnen, weil ſeine Kälte den Wurzeln tödtlich fallen kan. Ein Gärtner gebrauchet es keinesweges, wenn es nicht zuvor in der Lufft geſtanden iſt. Röhren-Waſſer. Fluß-Waſſer. Brunnen-Waſſer.

Der Chevalier. Halten ſie die Ciſternen für gut?

Der Prior. Das Ciſternen-Waſſer, welches bloß ein aufgefangenes Regen-Waſ- Regen-Waſſer.

Die Einrichtung des Küchen-Gartens.

Waſſer, iſt ſehr leicht: es mag alſo ein geſunder Trunck ſeyn, woferne man es rein zu erhalten weis; jedoch, es mag entweder ganz an Waſſer fehlen, oder man mag einiger maſſen damit verſehen ſeyn, ſo iſt es allezeit gut, wenn man eine Ciſterne in derjenigen Anhöhe anleget, auf welche man gemeiniglich diejenigen Land-Häuſer ſetzet, welche geſund zu bewohnen ſeyn, und gute Ausſicht haben ſollen. Eine weite Ciſterne ſammlet im Augenblicke alles Waſſer, das bey einem Platz-Regen auf die Dächer und in den Hof fället. Sie hält einen Vorrath in Bereitſchafft, der bey Feuers-Brünſten ſtattliche Dienſte leiſtet. Ihr Waſſer tauget vortreflich zum begieſſen der Gewächſe, es ſchwemmet einen zarten Mergel aus dem Hofe, und den Salpeter von den Dächern weg; beedes ſetzet ſich auf den Grund der Ciſterne und giebt eine Erde, welche die Gärtner allem Dunge, und allen erſinnlichen Arten von Beſſerung, weit vorziehen, wenn ſie entweder gute Pflanzen ſtärken, oder halbverdorbene wieder zu rechte bringen wollen.

Auswahl der Bäume.

Nach dieſen Vorbereitungen iſt das Land im Stande diejenigen Gewächſe zu empfangen, damit man es beſetzen will. Da iſt nun groſſe Vorſicht nöthig, damit man nicht im Ankauf der Bäume betrogen

gen werde, und ſieben biß acht Jahre auf Früchte von einem Birnbaum warte, den man endlich doch umhauen muß.

Die Einrichtung des Küchen-Gartens.

Der Chevalier. Giebt es denn keine gewiſſe Kennzeichen, woran ſich die Art eines Baumes kennen läſſet, ohne daß man nöthig hätte ſeine Früchte zu ſehen?

Der Prior. Es ſind manche Bäume von ganz verſchiedener Art, an Holz und Laube einander dermaſſen ähnlich, daß öffters die geſchickteſten Kenner ſich irren. Man kan ſich vor dem Wind-machen einiger Gärtner niemahls zu viel in acht nehmen: die ehrlichſten unter ihnen irren ſich zuweilen ſelbſt, und über dieſes (*) gehet mit dem Namen der Obſt-Bäume ein gewaltiger Mißbrauch im Schwange. Was man zu Paris la Reine Claude nennet, das heiſſet zu Tours l'abricot vero; zu Rouen la verte-bonne; zu Vitri (**) la prune Dauphine. Eben alſo gehet es auch mit andern Obſte. Jedweder Gärtner nennet es beynahe, wie er will, und es geſchiehet offt, daß in zwey aneinander ſtoſ-

 ſenden

(*) Eben dieſes iſt die Urſache, warum die von dem Hrn. Verfaſſer angeführte Obſt-Gattungen in der Ubersetzung mit keinen teutſchen Nahmen beleget worden.

(**) Ein Dorf, eine Stunde weit von Paris, da die ſchönſten Baum-Schulen von ganz Frankreich ſind.

Die Einrichtung des Küchen-Gartens.

ſenden Gärten einerley Frucht zweyerley Nahmen träget.

Der Chevalier. Auf dieſe Weiſe kan endlich kein Menſch mehr wiſſen, wie das Obſt heiſſe, das er kaufet. Könte man denn dieſem Ubel nicht abhelfen?

Der Prior. Das beſte, was man thun kan, iſt dieſes, daß man von einem ſichern Mann kaufe, daß man ſich deutlich erkläre, und dadurch allen Mißverſtand verhüte, und daß man ſeine Baum-Schule bey Zeiten mit einem guten Vorrathe bekannter Gattungen verſorge, welches vermittelſt des Pfropfens füglich geſchehen kan. Um beſſerer Sicherheit willen, pfleget man die ſchönſten Stücke aus der Baum-Schule in geflochtene Körbe zu ſetzen, damit man ſie überall hinbringen, und die Stelle gleich wieder beſetzen könne, wenn etwa ein Baum zu Grunde gehen ſolte.

Raum zwiſchen den Bäumen.

Der Chevalier. Wenn Spaliere und Zwerg-Bäume ſollen gepflanzet werden, wie weit müſſen ſie voneinander ſtehen? Ich ſehe, daß hier alle Bäume noch einmahl ſo viel Raum zwiſchen ſich haben, als anderwärts.

Der Prior. Dieſes geſchiehet wegen des treflichen Bodens; wäre er mager, oder nicht ſonderlich fruchtbar, ſo müſte man ſie näher zuſamm rücken.

Der Chevalier. Meines Erachtens

ſollte man vielmehr das Gegentheil beob- achten. Warum ſolle die Erde deſto mehr ernähren, je weniger ſie Nahrung mitthei- len kan?

Die Einrichtung des Küchen-Gartens.

Der Prior. Ich will ihnen erſtlich ſagen, wie man es zu machen pfleget, her- nach will ich ihnen auch die Urſache er- klären.

Niedrige Mauer.

An einer niedrigen Mauer, als etwa von ſieben biß acht Fuß, ſetzet man die Bäume viel weiter voneinander, als an ei- ner hohen, damit ſie Platz haben, ſich aus- zubreiten, und die Freyheit, welche man ihnen oben benimmet, an beeden Seiten zu genieſſen.

Hohe Mauer.

An einer hohen Mauer, von zwölf biß fünfzehen Schuhen, rückt man ſie näher zuſamm, und ſtellet allemahl einen Zwerg- Baum zwiſchen zwey halbſchäfftige, da- mit die ganze Mauer bekleidet und benutzet werde.

Doch, das eigentliche Maas ihrer Ent- fernung von einander, iſt die Beſchaffen- heit des Bodens. Iſt die Mauer nie- drig, und der Boden ſehr gut, ſo müſſen die Birn- und Pfirſig- Bäume neun Fuß von einander ſtehen. Die Abricoſen, und Pflaumen-Bäume, als welche mehr Ae- ſte treiben, haben zwölf Schuhe nöthig. Iſt der Boden nur mittelmäſſig, ſo kom- men ſie einander um drey Schuhe näher,

Die Einrichtung des Küchen-Gartens.

alſo, daß die von der erſten Art ſechs Schuhe, die von der zweyten neun Schuhe, Raum zwiſchen ſich erhalten. Iſt die Mauer hoch, und der Boden treflich? ſo ſetzet man ſowohl hohe, als niedrige, Stämme ſechs Fuß von einander. Iſt der Boden nur mittelmäßig? ſo rückt man ſie näher zuſamm, und ſind vier Schuhe genug.

Der Chevalier. Mich verlanget ſehr die Urſache dieſes Verfahrens zu wiſſen.

Der Prior. Sie beruhet auf folgendem Grunde: Gemeiniglich wächſet das Obſt nur auf einigen ſchwachen Aeſten, welche nach einigen Jahren meiſtens zu Grunde gehen. Die ſtarken und kräfftigſten Aeſte legen lauter Holz an, und auf das wenige Obſt, das ſie tragen, darf man ſeine Rechnung nicht machen. Wurzelt nun ein Baum in einem treflichen Erdreiche, hat aber wenig Raum ſeine Aeſte auszubreiten, ſo muß man ſie aus Noth ſtark beſchneiden, weil ſie ſich auſſerdeme in die Aeſte des nächſten Spaliers verwikeln würden: daher werden ſie lauter kräfftige Schößlinge treiben, und folglich zu bloſem Holze anſetzen. Dahingegen, wenn ſie ſich nach Gefallen ausbreiten, ſo treiben ſie auch viel zarte Aeſtgen, worauf Obſt wächſet. Nun können ſie aber in magerm oder mittelmäßigen Boden ſich nicht

weit

weit ausbreiten, und deswegen ſetzet man ſie näher zuſamm.

Die Einrichtung des Kuchen-Gartens.

Was die Zwerg-Bäume betrifft, ſo hat man bey ihnen gröſſere Freiheit, ſie nach Belieben auseinander zu ſezen, und alſo kan man ſie auch auf gutem Boden nahe zuſamm rücken, weil ſie ſich nicht, wie die Spaliere, nur auf beeden Seiten, ſondern in der Ründe herum ausbreiten.

Der Chevalier. Halten Sie für gut, wenn man Wein-Reben an der Mauer über die Spaliere ablauffen läſſet?

Der Prior. Wenn die Spaliere jung ſind, ſchicken ſich die Weinſtöcke recht gut zum Ausfüllen der Lücken, ihre Frucht iſt eben ſo angenehm, als die grüne Farbe ihres Laubes.

Der Chevalier. Wenn es zum pflanzen kommt, ſo ſehe ich, daß man allezeit gewiſſe ſehr tiefe Gruben machet: Was hat man für eine Regel in dieſem Stücke?

Zubereitung zum pflanzen.

Der Prior. Will man Spaliere pflanzen, ſo gräbet man vor allen Dingen eine Grube neben der Mauer, ſechs Schuhe breit, und drey Schuhe tief. Für Zwerg-Bäume erhält ſie eine Tiefe von acht Schuhen, und eben ſo viel in die Breite, es ſey dann, daß man den ganzen Garten ſo tief umgegraben habe.

Der Chevalier. Brauchen denn die Zwerg-Bäume mehr gute Erde, als die

Die Einrichtung des Küchen-Gartens.

Spaliere? Warum gibt man ihnen acht Schuhe Raum.

Der Prior. Weil das Spalier dichte an der Mauer ſtehet, ſo muß es ſeine Wurzeln nothwendiger Weiſe von ihr wegwenden, und demnach hat es einen Raum von ſechs Schuhen nöthig, um ſelbige gegen die andere Seite nach Wunſche auszubreiten. Hingegen der Zwerg-Baum, weil er mitten in der Grube ſtehet, muß auf jedweder Seite wenigſtens vier Schuhe Raum vor ſeine Wurzeln haben. Wäre die Grube ſchmähler, ſo würde ſelbige gar bald in das ſchlechte Erdreich dringen.

Was die aus den Gruben geworfene Erde betrifft, ſo wirfft man ſie wieder hinein, wenn ſie gut iſt; oder man bringt an ihre Stelle eine beſſere, die man zu dieſem Ende in Bereitſchafft hielte.

Der Chevalier. Man will alſo davon verſichert ſeyn, daß der Baum guten Boden habe.

Der Prior. Hierauf muß man die Aeſte und Wurzeln des Baumes, den man pflanzen will, auf gehörige Weiſe beſorgen. Die Bäume breiten ihre Wurzeln unter der Erde aus, und ziehen durch Hülfe ihrer Haar-Wurzeln das in ſelbiger befindliche Waſſer in ſich, als welches ſalzige, ölichte, und andere zur Fruchtbarkeit

keit nöthige Materien bey ſich hat. Zu gleicher Zeit befinden ſich ihre Aeſte in einer andern flüſſigen Materie, nemlich in der Lufft, aus welcher ſie, inſonderheit vermitelſt ihrer Blätter, den Thau, ein flüchtiges Saltz und geiſtiges Weſen, an ſich ziehen. Demnach ſind die Blätter bey den Aeſten eben das, was die Wurzel-Haare bey den Wurzeln ſind, und daher kommt es, daß man einem Baume ſein Laub ganz oder zum Theil laſſen kan, wenn man ihm die zwiſchen den Wurzeln hängende Erde läſſet, gleichwie es heutiges Tages üblich iſt. Seine Blätter ſind eines der beſten Mittel, wodurch ihm die Feuchtigkeit wieder gegeben wird, die er des Tages über durch die Ausdünſtung verliehret. Ja vielleicht bringen die Blätter eine erwärmende Lufft in den Baum, welche durch ihre Wirkung und ausdehnende Krafft den Nahrungs-Safft vom Gipfel biß zur Wurzel in Bewegung ſezet. Wenigſtens lehret die Erfahrung, daß ein Baum geſchwinde wurzele und geſchwinde wachſe, wenn man ihm ſein Laub läſſet. Hat man aber die Wurzeln von der daran hängenden Erde entblöſſet, ſo iſt der Baum ſodann zu ſchwach, daß er nach dem Verſetzen alle ſeine Aeſte ernähren könnte: noch vergeblicher wäre es, wenn man ihm ſein Laub laſſen wolte, weil es nach etli-

Die Einrichtung des Küchen-Gartens.

Die Einrichtung des Küchen-Gartens.

chen Tagen nichts deſtoweniger abfallen muß. Man muß ihn alſo ausäſten; oder wenigſtens die Aeſte zimlich kurz beſchneiden, damit die Wurzel, welche im Anfange mit Erſetzung ihres erlittenen Verluſtes genug zu thun hat, und nur ganz ſchwach wirket, an ſtatt der Aeſte nur einige Augen ernähren dürfe, und ihnen nach und nach ſo viel Safft zuſchicken könne, damit endlich dauerhafte Reiſer ausſchieſſen mögen.

Der Chevalier. Aber wie wäre es, wenn man einem Baume beym verſezen alle Aeſte lieſſe?

Der Prior. Weil der Nahrungs-Safft zu ſchwach wäre, Holz anzulegen, ſo würde er in den kleinen Aeſtgen arbeiten, und das folgende Jahr Früchte bringen. Man würde ſich alſo auf das künftige gewaltig viel von ihm verſprechen, aber in dieſem Stücke gewaltig betrügen. Er würde keine Holz-Aeſte mehr treiben, auf welchen doch ſein eigen Wohlſeyn, und das Wachsthum der Fruchtzweige beruhet; folglich würde er auch keine Crone haben. Er würde klein und ſchwächlicht bleiben, und endlich müſte man ihn ausreuten. Die Gewohnheit einem Baume, den man nicht ſogleich nebſt ſeiner Wurzel-Erde verſezet, den Wipfel abzuſtutzen, findet bey niemand Widerſpruch.

Mit den Wurzeln iſt es anders. M. de

de la Quintinie gieng faſt eben ſo unbarmherzig mit ihnen um, als mit den Aeſten. Kaum lieſe er zwey oder drey ſtehen: und auch dieſe kürzte er ab, biß auf etwa zehen oder zwölf Zolle aufs höchſte. Man richtet ſich auch an vielen Orten noch immer nach ſeiner Vorſchrifft.

Die Einrichtung des Küchen-Gartens. Wie mit den Wurzeln umzugehen?

Der Chevalier. Iſt es denn erlaubt von ihr abzugehen? hält man ihn doch für das Oracul im Garten-Weſen.

Der Prior. Man iſt ihm vielen Dank ſchuldig. Alleine Gartenverſtändige vom erſten Range, inſonderheit die Herren Normands, Vatter und Sohn, welche beede dem Herrn de la Quintinie in ſeinem Amte gefolget ſind, haben durch oft wiederhohlte und genaue Verſuche befunden, daß ein Baum, dem man bey dem Verſezen alle ſeine geſunde Wurzeln läſſet, weit beſſer fortſchlage, und in kurzer Zeit weit mehrere Kräften erlange, als ſein Nachbar, den man mit wenigen und kurz abgeſchnittenen Wurzeln eingeſezt hatte. Iſt ja zuweilen das Gegentheil erfolget; ſo fände man doch faſt allemahl eine handgreifliche Urſache von dieſer Ausnahme, und zwar eine ſolche, welche mit der gröſſern oder geringern Anzahl der Wurzeln nicht die geringſte Verwandſchafft hatte.

Memoires de M. le Normand.

Der Chevalier. Wenn man ſich auf

Die Einrichtung des Küchen-Gartens. die Treue dergleichen Bürgen verläſſet, ſo darf man keine Gefahr befürchten.

Der Prior. Man verfähret alſo am ſicherſten, wenn man einem Baume beym verſezen alle ſeine geſunde Wurzeln läſſet, das iſt diejenigen, welche nicht zerſtoſſen, der Rinde beraubet oder zerfreſſen ſind. Man kan auch die Wurzel-Haare beybehalten, wenn ſie friſch und gut ſind. Es iſt ganz natürlich, daß viele Wurzeln dem Baume mehr Nahrungs-Safft ſchaffen, als einige wenige. Es laufft wider die Klugheit, einen Baum der Wurzeln zu berauben, die wir doch an ihme wünſchen, warum ſollen wir erſt lange Zeit darauf warten, biß dasjenige wieder wächſet, was wir ihm nur hätten laſſen dürfen (*).

Weiſe zu pflanzen. Wenn man jedem Baume ſeinen Platz angewieſen, und das Loch ausgegraben hat, worinn er ſtehen ſoll, ſo legt man ihn neben ſelbigen hin.

Der Chevalier. Muß man nicht den Grund des Loches mit Dung beſchütten?

Der Prior. Verſtändige Gartenliebhaber werden es nimmermehr thun. Denn das Salz ſteiget, wie bekannt, nicht aufwärts, ſondern es ſinket, und da es ſich gleich vom Anfange unterhalb der Wurzeln

(*) Stultum eſt amittere radices, quas habemus, ut acquiramus novas. Theophraſt.

zeln befande, ſo kan es ihnen niemals zu gute kommen. Uber dieſes ſo laufen die Wurzeln in Gefahr, ebenfalls angeſteckt zu werden, wenn ſie mitten in einer faulenden Materie ſtehen. Hiernächſt verhindert auch der Miſt die Erde, daß ſie ſich nicht genau an die Wurzel legen kan, und wenn er verweſet, ſo läſſet er Lücken, alſo, daß ſich die Wurzel-Haare vergeblich ausſtrecken, und, weil ſie nichts finden, woraus ſie einigen Safft in ſich ziehen könten, endlich ſchwach werden oder verwelcken. Eine ganz andere Beſchaffenheit hat es mit einem wohl verfauleten kurzen Miſte und anderer Beſſerung, die man oben auf die Grube um den Baum ſchüttet: denn ſodann ſinket ſein Salz und ſeine Feuchtigkeit abwärts an die Wurzeln, befördert das Wachsthum der jungen Pflanze. Uber dieſes wird der Baum gegen übermäſſigen Froſt und Hitze geſichert, und in dieſer Abſicht iſt ihm dergleichen Bedeckung öffters ſehr nothwendig.

Die Einrichtung des Küchen-Gartens.

Der Chevalier. Nur iſt Schade, daß der Miſt rings um einen Baum dem Garten nicht ſonderlich zur Zierde gereiche.

Der Prior. Man überdeket ihn, etliche Zoll dick, mit Erde, um dieſem Ubelſtande abzuhelfen.

Der Chevalier. Was für eine Zeit wählet man zum Verſetzen?

Der

Die Einrichtung des Küchen-Gartens. Zeit zu pflanzen.

Der Prior. Man pflanzet nicht, wenn die Erde noch allzuviele Näſſe vom Regen in ſich hat, aus Furcht, ſie möchte ſich bey dem Austrocknen allzudichte ballen, wornach die Wurzel keine Haare treiben könte. Man pflanzet vom Anfange des Novembers biß in die Helfte des Merzen; In magerm Boden geſchiehet es gleich im November, damit die Wurzel unterdeſſen einige Haare treibe, und alſo währenden Herbſtes einigen Vorſprung erlange: In ſtarkem Boden pflanzet man nur im Februario oder Merz, weil er im Winter allzunaß, und der jungen Pflanze ſchädlich wäre. Verlanget man Bäume zu verſezen, welche nicht tragen wollen, ſo wählet man ebenfalls entweder den Herbſt oder Frühling dazu, und die Erfahrung lehret, daß bloſſes Verſezen ſie gar öfters fruchtbar mache. Dieſes beſtärket die Muthmaſſung, welche ich hege, nemlich wenn man die überflüſſige Menge und allzuhefftige Bewegung des Nahrungsſafftes vermindere, ſo arbeite er deſto beſſer in den zarten Aeſtgen, welche die Frucht-Knoſpen tragen. Der Haupt-Punct beym verſezen, zumahl groſſer Bäume, iſt dieſer, daß man die Erde mit der Hand feſt an die Wurzeln drücke, ſo lang als ſie ſind. Verſezet man im Frühlinge, ſo muß man fleiſſig begieſſen, denn das Waſſer erweichet die Erde, und füh-

führet ſie an die Wurtzel. Verpflanzet man aber im Herbſte, ſo überläſſet man die Sorge des Begieſſens dem Winter, welcher dieſes Amt allezeit fleiſſig genug verrichtet.

Die Zubehörungen des Küchen-Gartens.

Die Zubehörungen des Küchen-Gartens.

Siebende Unterredung.

Der Graf. Der Chevalier.

Der Graf. Hier iſt ein ſchrifftlicher Aufſatz, den Ihnen der Herr Prior überſchicket, mein lieber Chevalier, weil er heute nicht bey uns ſeyn kan.

Der Chevalier. Anmerkungen über das Pfropfen. Anmerkungen über das Beſchneiden der Bäume. Ich werde dieſe Blätter zu meinen vorherigen Anmerkungen fügen. Sie erſpahren mir eine Arbeit.

Der Graf. Wir wollen ſie miteinander durchleſen. Ehe wir aber auf die Wartung der Bäume und Küchen-Gewächſe kommen, will ich Ihnen einige Anſtal-

Die Zubehörungen des Küchen-Gartens. ſtalten zeigen, welche man bey dem Küchen-Garten, ſo viel immer möglich, nicht vergeſſen muß, weil ſie den guten Zuſtand deſſelbigen befördern, oder zu Verwahrung der Frucht dienen. Haben ſie ſchon etwas vom Neben-Garten, (Jardin coupé) vom Baum-Garten, von der Baum-Schule, und von den verſchiedenen Gewächs-Häuſern gehöret?

Der Chevalier. Ich kenne alle dieſe Stücke nur dem Namen nach.

Neben-Garten. Der Graf. Wir wollen bey dem Neben-Garten anfangen. Es geſchiehet oft, daß die Mauern des Küchen-Gartens bey weitem nicht zulangen, alles daran zu ſetzen, was guten Sonnenſchein bedarf. Denn auſſer den Früchten, welche langſam zeitigen, muß man auch noch andere in Spaliere ſezen. Ohne dieſe Anſtalt würden die Pfirſinge weder die Geſtalt, noch die Farbe gewinnen, die man wünſchet. Die trefflichſten Birnen, als le beuré, la craſane, la poire de St. Germain, la virgouleuſe und andere, ſind viel zu groß, als daß man ſie frey im Winde dürfte ſtehen laſſen: Sie würden von dem geringſten Stoſſe abfallen. Die Früh-Kirſchen, die frühzeitigen Pflaumen, die blaulichten (perdrigons violets) gerathen nicht, als nur an Spalieren.

Damit man nun das Obſt in ſolcher Ord-

Ordnung und Menge erhalte, als man wünſchet, ſo wählet man ſich einen Platz neben dem Kuchen-Garten, wie ſie ſehen, daß ich hier gethan habe. Bey dieſem Platze iſt eine regelmäſſige Figur nicht nöthig, nur ſiehet man darauf, daß er gegen Morgen oder Mittag liege, und wo möglich etwas abſchüſſig ſey. Auf dieſem Platz ſezet man einige niedrige Mauern, etwa ſieben biß acht Schuhe hoch, welche, wenn man die Hauptmauer, die den ganzen Platz umfaſſet, noch mit dazu nimmet, allerley nur erſinnliche Stellungen gegen die Sonne haben. Sie müſſen ſo nahe beyſamm ſtehen, daß ſich die Wärme zwiſchen ihnen ſammeln könne; unterdeſſen müſſen ſie auch ſo weit voneinander abgerücket ſeyn, daß keine einigen Schatten auf die andere wirfft. Auf dieſe Weiſe, und mit Beyhülfe der Wetterdächer und Strohdecken, wird Baum und Obſt gegen Froſt und Hagel genugſam geſchüzet. Ja es iſt beynahe unmöglich, daß man, vermittelſt dieſer Anſtalt, nicht vortreflich ſchönes Obſt von jeder beliebigen Gattung erhalten ſolte, auch ſo gar in ſolchen Jahren, da es auſſerdeme ſchlecht geräth.

Die Zubehörungen des Küchen-Gartens.

Ein Baumgarten iſt das zweyte Stuck, das zu einem Küchengarten gehöret. Belieben Sie den meinigen zu beſehen?

Der Chevalier. Dieſer Ort iſt, ſeiner

Die Zubehörungen des Kuchen-Gartens.

ner Aehnlichkeit mit dem freyen Felde ohnerachtet, in Wahrheit ſehr angenehm. Allein, da der Neben-Garten ſo unfehlbar träget, warum hat man ihn nicht auf dieſer Seite vergröſſert? Er wäre ja beſſer, als ein Baum-Garten.

Der Graf. Der Baum-Garten gehöret für Bäume, welche in freyer Lufft ſtehen müſſen, und die man ebenfalls haben muß. Das Obſt iſt gemeiniglich zärter und ſafftiger, wenn es nach ſeinem natürlichen Triebe auf einem hohen Stamme in freyer Lufft wächſet; Entweder weil die Lufft kräfftiger an dem Baume arbeitet, wenn ſie ihn in völliger Freyheit rings herum beſtreichet, oder, weil ſich der Nahrungs-Safft eines Baumes, der niemahls beſchnitten wird, in eine gröſſere Menge kleiner und groſſer Aeſte zertheilet. Denn ſodann gibt er vieles, und ich weiß ſelbſt nicht warum? ſehr ſchmackhaftiges Obſt. Weil ſich nun die hochſtämmigen Bäume nicht wohl in einen Küchen-Garten ſchicken, weil ihr Schatten den Spalieren und Küchen-Gewächſen ſchädlich fället, und man ſie gleichwohl nicht miſſen kan, ſo bringet man ſie an einen beſondern Ort, ingleichen auch diejenigen Gattungen von Birnen, welche im Munde gleichſam ſchmelzen, aber an den Spalieren, aus Mangel der freyen Lufft, gemeiniglich pelzicht

zicht und abgeſchmackt werden. Dergleichen ſind le doyenné, le beſi de la motte, und le ſucré verd.

Die Zubehörungen des Küchen-Gartens.

Auch verweiſet man die Birnen in den Baum-Garten, welche, wegen ihrer mittelmäßigen Gröſſe, keine ſonderliche Gefahr vom Winde befürchten dürfen. Die Aepfel gerathen daſelbſt ebenfalls beſſer, als auf Zwerg-Bäumen oder an Spalieren. Dem Azerolen- und Miſpel-Baume, der Zeller-Nuß-Staude und einigen Maulbeer-Gattungen räumet man nicht weniger eine Stelle ein, damit man eine Abwechslung vor jedwede Jahres-Zeit habe.

Der Chevalier. Warum ſtehen die Bäume hier am Ende nicht in geraden Linien? Hier müſſen ſich in Wahrheit viele Pflanzen auf einem engen Plätzgen behelfen!

Baum-Schule.

Der Graf. Dieſes iſt die Baum-Schule: woraus man den Abgang der übrigen Gärten erſetzet. Hier erziehet man eine Menge junge Bäume, welche künfftig an die Stelle der unbrauchbar gewordenen tretten. Einige ſind aus Kernen oder Steinen gezogen, und, ohnerachtet der herrlichen Frucht, davon ſie ſtammen, nichts als Wildlinge, die des Pfropfens nöthig haben. Andere ſind Sprößlinge oder Reiſer, die man von wilden

Die Zubehörungen des Küchen-Gartens.

Bäumen nimmet, das iſt von ſolchen Pflanzen, deren Früchte herb und von ſchlechtem Anſehen ſind. Andere ſind wilde Stämme, die man auf die Weiſe bepfropfet hat, wie Sie in ihren Anmerkungen leſen werden. Die meiſten davon ſind in Körben eingegraben. Wiſſen ſie, warum?

Der Chevalier. Ich habe die Urſache bereits erfahren: Es geſchiehet deswegen, damit man allezeit einen Baum in Bereitſchafft habe, den man an die Stelle eines andern, der etwa abgehet, ſetzen könne. Auf dieſe Weiſe iſt dem Ubelſtande einer Lücke ſogleich abgeholfen, und man iſt verſichert, der Abgang ſey durch einen tüchtigen Baum erſetzet. Erfordert die Wahl eines Platzes zur Baum-Schule etwa einige beſondere Sorgfalt?

Der Graf. Wäre der Boden einer Baum-Schule mager und abkräfftig, ſo würde der junge Zuwachs ebenfalls ſchwach und abkräfftig ſeyn, und es würde nimmermehr etwas tüchtiges daraus werden. Noch weniger darf der Boden allzu fett ſeyn, noch ſtark gedünget werden. Am beſten iſt, der Boden ſey mittelmäſſig, oder um etliche Grade ſchlechter, als derjenige, worein man die jungen Bäume mit der Zeit verſetzen will. Auf dieſe Weiſe erhohlet ſich der verſetzte Baum geſchwinde,

ſchwinde, und ſchläget nicht aus der Art, wie er thun würde, wann er aus gutem Boden in einem ſchlechtern käme.

Die Zugehörungen des Küchen-Gartens.

So lange als eine junge Pflanze in der Baum-Schule ſtehet, hält man ſie unter ſcharfer Zucht. Man pflanzet ſie in Reyhen, und gibt jedweder auf das höchſte drey Schuhe Raum. Die allerjüngſten rücket man noch genauer zuſamm, ſowohl um den Platz zu ſpahren, als auch um ſie hochſchäfftig zu ziehen, indem man den Aeſten die Freyheit benimmt, ſich auszubreiten. Haben ſie nun in dieſer erſten ſcharfen Zucht die Geſtalt und das Weſen erlanget, das man an ihnen wünſchet, ſo erhalten ſie eine Ehren-Stelle unter den wohlgezogenen Bäumen. Gleichwie ſie abkräfftig würden, wenn man ſie aus einem allzufetten Lande nehmen, und anders wohin bringen wollte, alſo ſchlagen ſie hingegen, nach ihrer Verſetzung aus der Baum-Schule, treflich fort: Sie ſpühren alsdann, wie vortheilhafftig es ſey, wenn man der freyen Lufft genieſſe, und eine gute Stelle erhalte.

Nunmehro wollen wir den Ruckweg vor uns nehmen.

Der Chevalier. Der Herr Graf kürzen ihren Spatzier-Gang für heute zimlich ab.

Verwahrungs-Oerter.

Der Graf. Ich gehe noch nicht von ihnen,

Die Zugehörungen des Küchen-Gartens. Obſt-Gewölb.

ihnen, ich will ihnen vorhero die Anſtalten zeigen, die man nöthig hat, dasjenige, was der Küchen-Garten hervorbringt, gut zu verwahren. Das erſte iſt das Obſt-Gewölbe. Man hat auf mancherley Mittel geſonnen, das Obſt ſo lang, als es nur möglich, zu erhalten. Ich will glauben, es gebe dergleichen Kunſt-Griffe. Unterdeſſen aber, biß wir ſie erfahren, wiſſen wir kein beſſer Mittel, jede Gattung von Obſte vor den zu ſeinem Genuß beſtimmten Winter-Monath zu erhalten, als das Obſt-Gewölbe. Sie wiſſen, daß das Obſt darinn allgemach reif werde.

Der Chevalier. Wie iſt das möglich, daß eine Frucht, die nicht mehr am Baume hänget, im Schatten eine beſſere Eigenſchafft erlange, als ihr Boden und Sonne zu geben vermochte?

Der Graf. Dieſes geſchiehet auch nicht, ſondern, was ſie ſchon hatte, das erreichet ſeine Vollkommenheit. Vielleicht weis ich ihnen die Urſache zu ſagen. In der Frucht bleibet etwas Lufft zurücke, welche, vermöge ihrer ausdehnenden Krafft, bald mehr bald weniger würket. Wird ſie von der äuſſern Lufft ſtark angegriffen, ſo dehnet ſie ſich entweder gewaltig aus, oder ziehet ſich enge zuſamm. Hingegen iſt ihre Würkung auch nur ſchwach, wenn ſie mit der äuſſern wenig Gemein-

Gemeinſchafft hat. Dieſe in der Frucht verſchloſſene Lufft bringet in dem Nahrungs-Saffte nothwendiger Weiſe eine Veränderung herfür. Sie vermiſchet das darinn befindliche Salz und Oele nach und nach vollkommen wohl miteinander; er lindert die Schärffe des einen, durch die Süßigkeit des andern, und bringet nach gewiſſer Zeit einen Geſchmack zuwege, der weder zu herb, noch allzu gelinde iſt; ſondern eine angenehme Süſſe und eine, auf der Zunge ſehr merkliche, Schärfe zugleich zeiget, als worinn die Vollkommenheit des Obſtes beſtehet. Iſt dieſe Zeit vorbey, ſo dünſtet alles unvermerkt weg: Die Frucht wird ein ungeſchmacktes morſches Weſen, das bloß zum wegwerfen nützet. Damit alſo die Natur ihre Abſicht erreiche, die verſchiedene Gattungen des Obſtes währenden Winters nach und nach zu zeitigen, ſo muß man ihr eine bequeme Werkſtätte einräumen, worinn ſie von der äuſſerlichen Lufft an ihrer Würkung nicht gehindert wird, weil uns die Erfahrung lehret, daß dieſe Lufft die Früchte zu geſchwind zeitige, und eben dadurch auch geſchwind zu nichte mache.

Die Zubehörungen des Küchen-Gartens.

Der Chevalier. Auf dieſe Weiſe darf ein Obſt-Gewölbe eben ſo wenig ein Lufft-Loch haben, als eine Eis-Grube.

Der Graf. Ein gutes Obſt-Gewölbe

Die Zugehörungen des Küchen-Gartens.

be muß dicke Mauern und ſeine Stelle weder unter dem Dache, noch unter der Erde haben, weil hier die Lufft zu warm, und dort zu kalt wäre: Man muß vielmehr einen trockenen Ort in dem niedrigſten Geſchoſſe hiezu ausſuchen. Die Fenſter ſollen gegen Mittag gewendet, auch gute Läden, doppelte Thüren, und doppelte Vorhänge vorhanden ſeyn: Sonſt wird die Näſſe den einen Theil und die Kälte den andern verderben. Um beſſerer Sicherheit willen, habe ich mein Obſt-Gewölbe mit groſſen Schränken beſetzet, welche genau ſchlieſſen, und dieſe Erfindung hat eine vollkommene gute Würkung gethan. Gemeiniglich begnüget man ſich an glatten Brettern, die man mit einer Leiſte einfaſſet, damit das Obſt nicht herab rolle, denn die Bretter ſind etwas abhängig, damit man, bey vorgenommener Unterſuchung, auf einen einigen Anblick, gleich unterſcheiden möge, was anbrüchig worden, und folglich wegzuſchaffen iſt damit es den Reſt nicht auch anſtecke. Ein bloſſes Brett iſt dem Obſte ſchädlich: Denn es rollet dichte aneinander, und wo ein Stück das audere berühret, da faulen ſie ohnfehlbar alle beede. Uber dieſes lieget es ſchwehr auf dem Holze, und beflecket es. Breitet man Stroh oder Heu unter, ſo bekommt es gar offt einen

einen widrigen Geſchmack davon. Der Sand ſchadet auch gar leichte, weil er im Schatten gerne feucht wird. Man hat alſo zum unterlegen nichts für beſſer befunden, als Baum-Mos, wenn es zuvor an der Sonne wohl getrocknet und ausgeklopfet worden. Das Obſt drücket ſich ein kleines Neſtgen hinein und liegt ganz ſanfte darauf. Man kan es beſehen und anrühren, ohne daß es abrollen und ſeinen Nachbar ſtoſſen dürfte.

Die Zubehörungen des Küchen-Gartens.

Der Chevalier. Wir erhalten in unſerm Hauſe allerley Gattungen vortrefflicher Birnen ſehr lange, und weit in den Winter, durch bloſſes Einwickeln in dickes Papier, das man zuſamm drehet, und am Stiele des Obſtes umbeuget. Sodann ſtellet man die Birnen ordentlich auf geflochtene Matten, und verwahret ſie an einem bedeckten und trockenen Orte.

Der Graf. Dieſe Weiſe thut gewünſchte Würkung. Ich ſelbſt hatte noch vor einen Monath Virgouleuſes, welche durch eben dieſes Mittel ſo lange gut geblieben waren.

Der Chevalier. Zu was dienen alle dieſe Säckgen die mitten in ihrem Obſt-Gewölbe hangen?

Der Graf. Es ſind allerley Arten von Geſäme, das man dieſen Frühling und Sommer über gebrauchen wird. Die

Die Zubehörungen des Küchen-Gartens. Zugemüß-Keller.

Namen ſind auf Zetteln ſorgfältig daran geheftet, damit man alles ohne Irrthum finden kan. Noch eine andere, eben ſo nüzliche Vorraths-Kammer iſt diejenige, worinn man die Küchen-Gewächſe aufbehält. Gemeiniglich beſtehet ſie aus einem gewölbten Keller, deſſen Lufft-Löcher und Zugänge man bey Froſte und feuchtem Wetter genau verſtopfet. Man verwahret daſelbſt die Wurzeln und Winter-Gewächſe im Sande, und läſſet den Sellery und die wilde Wegwarte wachſen und weiß werden. Ja man kan ſogar eine Erndte von Feld-Pfiffern (Champignons) in dieſem Keller halten, auf ſolchen Lagen, die mit Dung und Miſt-Erde vermiſchet worden, denn weil dieſe Materien vorhero unter freyen Himmel geweſen, ſo haben ſie faſt allezeit einige Körngen von dem unmerklichen Saamen der Feld-Pfiffer bey ſich, welche der Wind hin und wieder ausſtreuet.

Der Chevalier. Dieſer Keller iſt vielmehr der Winter-Garten.

Der Graf. Man ſuchet in der That den Abgang der Frühlings-Witterung durch ſeine Hülfe zu erſetzen, und er muß über dieſes die Dauer der Herbſt-Früchte, ſo viel möglich, verlängern.

Gewächs- oder Glas-Hauß.

Das dritte iſt das *Orangerie*-oder Gewächs-Haus, worein man währenden

Win-

Winters die Pomeranzen- Feigen- Granaten- Lorbeer- und andere ausländiſche Gewächſe verſperret, welche die Kälte fürchten. Alle dieſe Pflanzen können übrigens die Lufft von unſerer Landes- Gegend gar wohl vertragen: nur muß das Haus wohl verſchloſſen, geſund und gegen Mittag gekehret ſeyn, damit die Sonnen-Hitze durch die Glas- Fenſter eindringen, und man, bey angenehmen Wetter, der Lufft einen Zugang verſtatten könne.

Die Zubehörungen des Küchen-Gartens.

Der Chevalier. Wenn man einen Camin hinein ſetzte, ſolte dieſer bey hartem Winter nicht gute Dienſte leiſten?

Der Graf. Man ſetzet weder Camin, noch Ofen hinein. Die allerkälteſte Lufft würde durch die Röhren des Camins eindringen, die nächſten Gewächſe würden an dem Feuer beynahe verbrennen, und die andern unterdeſſen erfrieren. Ein einiger Feuer-Funke wäre im Stande die Gewächs-Kaſten, oder doch wenigſtens die von Stroh und Binſen geflochtene Matten in den Brand zu bringen, damit man die Mauern behänget, um dieſe Plätze deſto trockener zu halten. Der bey einem Camin faſt unvermeidliche Rauch iſt eine Peſt vor das Laub, ja offt vor das Gewächſe ſelbſt. So wird auch die Lufft auf dieſe Weiſe nicht in einerley Grad erwärmet. Geht das Feuer ab, ſo dringet die

Die Zubehörungen des Küchen-Gartens.

Kälte deſto hefftiger in die jungen Pflanzen, ja weit ſtärker, als wenn man ſie ohne Feuer gelaſſen hätte, denn dieſes hat ihre Lufft-Löcher durch ſeine angenehme Wärme geöffnet. Am allerſicherſten fähret man, wenn man alles wohl verſchlieſſet, und bey hefftiger Kälte die Fenſter mit doppelten Stroh-Decken verwahret.

Der Chevalier. Unterdeſſen habe ich zu Verſailles geſehen, daß man einen Ofen bey Gewächſen gebrauchet.

Winterung.

Der Graf. Dergleichen Winterung nennet man ein Treib-Haus, und es gehöret nur für ſehr groſſe und reiche Liebhaber, oder für ſolche Gärtner, die ſich wegen der Unkoſten an dem Nutzen zu erhohlen wiſſen. Man unterhält faſt ſechs oder ſieben Monathe lang ohngefähr einerley Grad der Wärme, vermittelſt der Oefen, ſo man in die Mitte und in die Ecken der Stube ſetzet. Dieſe ganze Gewächs-Stube muß völlig gegen Mittag ſehen. Es iſt beſſer, wenn man ſie in einem halben Circul anleget, als in gerader Linie, weil man deſto mehr Sonnen-Strahlen auffänget, und ihre Wärme von Morgen biß auf den Abend verſtärket.

Die Mauer muß dick genug ſeyn, um das Eindringen der Kälte zu verhindern, ſie muß auch inwendig wohl abgeweiſſet

ſeyn,

ſeyn, damit ſie das Licht deſto ſtärker zurücke werfe, welches die Pflanzen die Farbe und Lebhafftigkeit giebet. Die Stube darf nicht zu hoch ſeyn, damit man nicht allzuviele Lufft erwärmen dürffe; auch nicht breit, damit die Sonnen-Strahlen biß an die gegenüberſtehende Mauer reichen. Die ganze mittägige Seite muß lauter groſſe Spiegel-Fenſter mit dicken Vorhängen, und, woferne es möglich, zwiſchen den Fenſtern gar keine Mauer haben, damit alles, was im Treib-Hauſe ſtehet, gegen die kalte Lufft wohl verwahret ſey, und durch keinen Schatten am Genuß der Sonnen-Wärme gehindert werde.

Die Zubehörungen des Küchen-Gartens.

Die Ofen-Röhren liegen inwendig, um die Mauer herum. Die Oefen aber werden auswendig eingeheitzet, und ſtehen in der Dicke der Mauer, alſo, daß weder Feuer, noch Funken noch Rauch den geringſten Eingang findet.

Damit aber die innere Lufft einmahl wie das andere, auf eine ſichere Weiſe erwärmet werde, ſo bauet man über den Ofen ein Kämmergen, oder einem Back-Ofen ähnliches Gewölbe, und ſchüttet es voll Kieſelſteine. Aus dem Gewölbe gehet eine Röhre in die äuſſere Lufft, und eine andere in die Gewächs-Stube. Die äuſſere Lufft, welche in das kleine Gewölbe

Die Zubehörungen des Küchen-Gartens.

be dringet, muß vernünftiger Weiſe erwärmet werden, indem ſie durch die glühenden Kieſel fähret. Man läſſet alſo, vermittelſt eines Hahnen, und nach Anweiſung eines Thermometre, ſoviel von dieſer Lufft in die Gewächs-Stube, als man vor gut befindet. Würde die Hitze zu groß, iſt es etwas leichtes, ſoviel friſche Lufft, als nöthig, einzulaſſen. Auf dieſe Weiſe genieſſet der ganze Ort eben deſſelbigen Grades der Wärme, welchen die ſchönen Sommer-Tage haben.

Ich habe hier eine Gewächs-Stube, nur im kleinen angeleget. Statt eines ſteinernen Gebäudes und koſtbarer Fenſter in eiſernen Rahmen, iſt nur die Seite gegen Norden aufgemauert, das Dach, und die übrigen drey Seiten, habe ich nur von ſtarckem Lattenwercke angeleget, das mit Oel-Farbe angeſtrichen iſt, und die Geſtalt eines auf die Manſardiſche Manier gebrochenen Daches vorſtellet. Hier iſt der Ofen, den man von auſſen heitzet. Man kan auch den Ofen und das Mauerwerck erſpahren, und ſich an einem Miſt-Beete begnügen, das mit Glas-Fenſtern bedecket wird; welche die Sonnen-Hitze lang halten: Im Falle der Noth breitet man Stroh-Decken darüber.

Der Chevalier. Hier ſehe ich etwas, das mich in die äuſſerſte Verwunderung

ſetzet:

ſetzet: Ich erblicke zeitige Trauben durch das Fenſter, da doch der Weinſtock noch nicht einmal blühet.

Die Zubehörungen des Küchen-Gartens.

Der Graf. Wir wollen in die Gewächs-Stube gehen, und ſehen, ob etwas darinn ſeyn möchte, das Ihnen gefiele, Sie dienet hauptſächlich dazu, ausländiſche Pflanzen, welche die rauhe Lufft unſerer Landsart in dem ordentlichen Gewächs-Hauſe nicht ausſtehen würden, bey gutem Zuſtande zu erhalten. Sie ſehen hier einige dergleichen Pflanzen, die ich mit Fleiß geſammelt habe. Ich will ihnen die Benennungen ſagen, die ihnen die Kräuterverſtändigen beylegen. Dieſes nennet man Cereus, jenes Euphorbium, hierauf folgen ein Ficoides, eine Aloe, eine Ananas, eine Caffe-Staude, und etliche Balſam-Bäume. Die Geſchichte dieſer Pflanzen wollen wir auf ein andermahl verſpahren.

Die Gewächs-Stube dienet noch ferner dazu, daß ſie uns vollkommen reife Blumen oder Früchte, lange vor der ſonſt gewöhnlichen Zeit, verſchaffet. Zum Beyſpiele, man ziehet einige der ſchönſten Reben von einem, auſſerhalb der Gewächs-Stube befindlichen, Stocke. Wenn nun zu Ende des Mayen oder im Junio der Weinſtock auſſen erſt anfänget zu blühen, ſo ſind die grünen Trauben, die Sie inwendig ſehen, ſchon zeitig und gut zu eſſen.

Die Zubehörungen des Küchen-Gartens.

Vermittelſt dieſer Anſtalt war ich heute im Stande, Ihnen einen Teller mit Feigen vorzuſetzen, die Sie für gut befanden.

Der Chevalier. Dieſes war zwey biß drey Monathe ehender, als man gewöhnlicher Weiſe Feigen zu haben pfleget, denn man iſſet ſie ſonſt erſt im Julio.

Der Graf. Wenn ich ſehe, daß die Lufft im Herbſt- oder Weinmonathe vor das Wachsthum der zweyten Feigen zu kalt wird, bin ich willens, den Baum in die Gewächs-Stube zu ſetzen, vielleicht können wir biß zu Ende des Herbſtes Feigen eſſen.

Das Obſt, welches auf dergleichen Weiſe getrieben wird, muß der Sonne und der freyen Lufft öffters genieſſen, ſo wird es ſchön und wohlgeſchmack; Gehet man mit den Blumen gleichergeſtalt um, ſo bekommen ſie ſehr lebhaftige Farben. Nunmehro bemühet ſich jedweder Gärtner auf frühzeitige Blumen und Früchte, und es hat nicht nur er vor ſich, ſondern die ganze Geſellſchafft, Vortheil von dieſer Bemühung.

Der Chevalier. Heiſſet aber dieſes nicht, der Natur Gewalt anthun?

Der Graf. Es heiſſet ihr zu Hülfe kommen. Werden die Pflanzen von der Hitze abgemattet, ſo erquicket man ſie durch begieſſen. Da leidet die Natur keine Gewalt.

walt. Erſtarren ſie vor Kälte, ſo belebet man ſie durch Verdoppelung der Wärme, mit Hülfe der Glocken und Glas-Fenſter, und die Natur leidet dadurch eben ſo wenig Gewalt.

Die Zubehörungen des Küchen-Gartens.

Der Chevalier. Hier iſt noch ein Nebengebäude an der Gewächs-Stube.

Der Graf. Hier verwahret man die zur Gärtnerey nöthigen Werkzeuge, ingleichen die Fallen, Schlingen, Vogelſcheu und andere Kriegsgeräthſchafften, damit die Gärtner gegen die Feinde ihrer Arbeit zu Felde ziehen.

Der Chevalier. Wollen Sie, daß ich die Raupen, die Würme, die Schnecken und alles ſchädliche Ungeziefer ausrotten ſolle?

Der Graf. Das heiſſet viel verſprechen.

Mittel gegen die ſchädlichen Thiere.

Der Chevalier. Ich will mein Wort halten; Sie dürffen nur einigen Kybizen oder Griel-Vögeln die Schwing-Federn ausreiſſen, und ſie im Garten herum lauffen laſſen. Sie werden von Morgen biß auf den Abend arbeiten, den Platz rein zu halten.

Der Graf. Das iſt wahr: Ich hatte die leztern Jahre einige, die ſich trefflich wohl hielten. Allein ſie wurden mir von Raub-Vögeln weggehohlet.

Der Chevalier. Ich kenne einen Edelmann,

Die Zubehörungen des Küchen-Gartens. mann, der es noch kluger anfänget. Er hat zahme Störche, die man ihm aus Teutſchland zugeſchickt, und in einem Neſte erzogen hatte, das zwiſchen zwey eiſerne Reifen gebauet war. Dieſes Neſt beſeſtiget man auf einem Balken, am Giebel des Daches bey der Wetterfahne. Von dieſer Höhe beobachten die Sörche alles, was vorgehet. Sie haben ein ſehr ſcharfes Geſicht, und ſo bald ſich eine Feldmaus, ein Maulwurfs-Hauffen, eine Eydexe, oder eine Schlange nur von ferne blicken läſſet, ſo gleich ſind ſie darüber her. Sie gewöhnen auch ihre Jungen zum Kriege.

Der Graf. Dieſe Vögel erſpahren ihrem Hausherrn manche Mühe.

Dieſes, mein lieber Chevalier, ſind die erſten allgemeinen Anfangs-Gründe, die Ihnen Anleitung geben können, wie ein Garten anzulegen ſey. Nun wollen wir auch lernen, wie man einen Baum wohl ziehen ſolle. Wir wollen uns niederſezen, und die Anmerkungen des Herrn Priors durchleſen.

Der Chevalier. Ich will bey der erſten anfangen, die ich in die Hände bekomme.

Anmerkungen vom Pfropfen.

Die Zubehörungen des Küchen-Gartens.

Alle Verrichtungen bey der Gärtnerey ſind angenehm, und verdienen ihr billiges Lob. Unterdeſſen iſt keine unſerer Aufmerkſamkeit würdiger, als das Pfropfen und Beſchneiden. Das Pfropfen iſt das leichteſte, aber auch das wunderbareſte. Das Beſchneiden iſt ſchwehrer, allein hierinn beſtehet auch die gröſte Geſchicklichkeit eines Gärtners.

Das Propfen geſchiehet auf ſieben oder achterley Weiſe. Zum Anfange iſt es genug, wenn man nur einen richtigen Begriff davon hat. Die bey jeder Manier erforderliche Handgriffe lernet man am allerbeſten aus der Ubung.

Spalt-Pfropfen.

1. Die älteſte Weiſſe zu pfropfen beſteht darinn, daß man einen ganzen Baum, oder einen Haupt-Aſt abſchneide, den Stamm mit einem ſtarken Meſſer ſpalte, das mit dem Hammer eingetrieben wird, und hernach den Spalt mit einem Keile weiter aufſchlize. In dieſen Spalt ſtecket man einen Zweig von guter Art, der wenigſtens drey gute Augen hat, das iſt, drey Knoten oder Hüblein, worinn bekannter maſſen die Laub-Knoſpen verborgen liegen. Der Zweig muß unten, wie ein Keil, glatt zugeſchnitten ſeyn. Man giebt beym

Die Zugehörungen des Küchen-Gartens. Philoſophical transact. abrigd by Lowthorp tom. 2. p. 675.

Einſtecken Achtung, daß ſeine Rinde wenigſtens auf einer Seite neben die Rinde des Stammes komme. Daß man die Rinde des Pfropf-Reiſſes genau an die Rinde des Stammes ſetzen muß, wenigſtens auf einer Seite, beruhet auf dieſem Grunde, weil die Vereinigung der zarten Rinde des einen mit der zarten Rinde des andern, alle beede zu einem einigen Cörper vereiniget. Beſagte zarte Rinde beſtehet aus einigen über einander liegenden sehr dünnen Häutgen, davon das nächſte in der Ordnung im Früh-Jahre ſich von den übrigen los machet, aufſchwillet, dicke wird, und einen neuen Ring am Holze anſetzen hilfft, dergleichen ein Baum jährlich bekommt. Weil nun die Faſern, daraus die innern Rinden-Häutgen des Reiſes und des Stammes beſteben, an dem Orte, da man ſie zuſamm füget, durchgeſchnitten ſind, ſo kommen ihre beederſeitige Oefnungen aneinander zu ſtehen: Und alſo vereiniget die Schwiele, die ſich äuſſerlich an ihnen anſezet, viele Safft-Röhrgen des Stammes mit den Safftröhrgen des Reiſſes; Andere Safftgänge ſchlingen ſich zwiſchen jenen durch, und alſo wird aus zweyerley ſo unterſchiedenen Lagen nur ein einiger Cörper. Im Gegentheile, woferne die beederſeitige zarte Rinden ſich nicht miteinander vereinigen, ſo iſt gar keine Vereinigung

gung zu hoffen, weder zwiſchen ihrem Holze, welches nicht mehr nachgeben kan, noch zwiſchen ihrer äuſſern dicken Rinde, welche nicht viel weniger ſteif iſt, als Holz. Die Zubehörungen des Küchen-Gartens.

Nach beſchehenem Einſtecken des Reiſes verbindet man den Spalt creutzweiſe mit Baſt. Uber den Baſt ſtreichet man eine Vermiſchung der Salbe von Pech und Harz, das man auf einer Kohl-Pfanne miteinander zergehen läſſet, oder auch Thon mit Heu vermiſchet. Endlich überwickelt man alles mit Leinwand, um Regen und Hitze deſto gewiſſer abzuhalten. Dieſes heiſſet man das Spalt-Pfropfen. In Frankreich träget es auch den Namen poupée, weil es gleichſam eingewindelt wird.

Pfropfen über das Creutz.

Man kan auch den Stamm creutzweiſe ſpalten, und ſtatt eines einigen vier Reiſer einſtecken, nur muß allezeit die Rinde des Reiſerleins mit der Rinde des Stammes vereiniget werden. Man heiſſet dieſes über das Creutz pfropfen, es geſchiehet aber auf die vorige Art.

Pfropfen in die Crone.

2.) Iſt der Stamm allzudicke, und man beſorget, ihn durch das Spalt-Pfropfen allzuſehr zu erſchüttern, ſo ſchläget man nur einige kleine Keile zwiſchen die Rinde und das Holz, und ſondert ſie alſo an einigen Orten von einander ab, damit

Die Zugehörungen des Küchen Gartens.

man acht oder zehen Reiſer rings herum einſtecken kan. Jedes Reiß muß fünf biß ſechs gute Augen haben, und über dieſes noch am Ende glatt zugeſchnitten ſeyn, damit es ſich gut in die Oefnung ſchicke. Hernach verbindet man alles, wie bey dem Spaltpfropfen. Dieſes heiſſet man in die Crone pfropfen.

Pfropfen mit dem Einſchnitt.

3.) Statt beede nur erwähnte Arten zu gebrauchen, pfleget man zuweilen mit einem Schnitt-Meſſer, dergleichen die Tiſchler führen, einen etwas tiefen Einſchnitt oder Kerbe in die Rinde und in das Holz zu machen; das losgeſchnittene Stückgen nimmet man heraus, und ſezet an ſeine Stelle das Reiſerlein hinein, welches man vorhero unten alſo zuſchneidet, daß es die Lücke vollkommen ausfüllet. Daher geſchiehet es, daß die Rinden ſich miteinander vereinigen. Dieſes heiſſet man pfropfen mit dem Einſchnitt. Angeführte Arten, worunter die erſte die gebräuchlichſte, nimmet man im April und May vor, wenn der Safft beginnet häufig in die Bäume zu tretten.

Auf Pfeifen-Art pfropfen.

4.) Im May Monathe kan man zwey Reiſer erwehlen, eines vom Wildlinge, das andere vom guten Baume, welche aber beede ganz genau einerley Dicke haben müſſen. Beede bleiben auf ihrem Stamme, werden aber abgeſtutzet. Hernach füh-

führet man einen Circul-Schnitt durch die Rinde des guten Reiſes, und ſtreifet das gelöſete Rinden-Stück geſchwinde herab, welches eine hohle Röhre vorſtellet und lang genug iſt, wenn zwey gute Augen daran ſtehen. Dem Wildlinge ſtreifet man gleichfalls ein Stück von ſeiner Rinde ab, und ziehet dagegen, ſo lang das Holz noch naß iſt, die Rinde vom guten Reiſe über ihn her, alſo, daß er damit, wie mit ſeiner eigenen Rinde, bekleidet iſt. Sein abgeſtuztes Ende kan man mit Thon beſtreichen, oder ſo weit es über die abgeſtreifte Rinde hervor raget, einige zarte Späne löſen, die man rund herum, wie einen Wulſt, über das Ende der Rinde herab ſchläget. Dieſes heiſſet man auf Pfeiffen-Art pfropfen, weil dieſe Arbeit viele Aehnlichkeit mit dem Vornehmen der Kinder hat, welche im Früh-Jahr einem Aſte ſeine Rinde abziehen und ſich eine Pfeiffe daraus machen. Unterdeſſen iſt dieſe Art zu pfropfen, inſonderheit bey Caſtanien und Feigen-Bäumen üblich.

Die Zubehörungen des Küchen-Gartens.

5.) Die fünfte Art iſt bey dem Stein-Obſte ſehr ſtark im Gebrauche. Man löſet von einem guten Baume ein dreyeckicht Stückgen Rinde ab, doch muß es mehr lang als breit ſeyn, und in der Mitte ein Aug, mit einem oder zwey hervorſtehenden Keimen haben. Indem man dies

Mit dem Schilde pfropfen oder oculiren.

Die Zubehörungen des Küchen-Gartens. Stückgen Rinde wegnimmt, fähret man mit dem Pfropf-Meſſer darunter, um das Auge, wenn es nöthig, abzulöſen, oder auch wohl etwas Holz benebſt dem Auge; nicht, als ob das Holz etwas zum pfropfen hälfe, ſondern nur, damit man das Auge nicht verfehle. Man ſiehet auch nach, ob es gewiß an der Rinde hänget: denn ſonſt würde nichts heraus treiben, weil in dem kleinen Knopfe der ganze zukünftige Baum ſtecket.

Das dreyeckigte Rinden-Stückgen nimmt man bey dem Keim in den Mund, damit nicht etwa der Speichel den Safft verderbe, wenn man die Rinde in den Mund nähme, und macht ſogleich einen Einſchnitt in Form eines T am Wildlinge oder Baume, den man verbeſſern will, und zwar ſiehet man ſich einen glatten Ort dazu aus. Hernach lüfftet man mit dem breiten Ende des Pfropf-Meſſers die aufgeſchnittene Rinde oben geſchicklich, und ſteckt das dreyeckigte Stückgen beym länglichten Einſchnitte hinein, ſo tief, biß es mit ſeiner Spitze das Ende des T erlange, und gänzlich bedecket ſey, ausgenommen das Auge, ſo man heraus ſehen läſſet. Einige Gärtner haben auf eine andere Art, und mit gutem Erfolg, mit dem Schild zu pfropfen unternommen: nemlich, ſie legen das dreyeckigte Stückgen Rinde vom guten

Zweyte Art davon.

ten Baume auf die Rinde des Wildlings, machen in ſolche einen eben ſo groſſen dreyeckigten Einſchnitt, den ſie folgends heraus löſen, und wegwerfen, an ſeine ſtatt aber den guten Schild mit dem Auge einſetzen.

Die Zugehörungen des Küchen-Gartens.

Damit beede Rinden allmählich zuſamm wachſen, umwindet man ſie einige mahl gelinde mit Zwirn von Flachſe, welcher ſich beſſer dazu ſchicket, als der von Hanf, maſſen dieſer zu ſtark dagegen hält, und die Wurzeln hindert, ſich nach Belieben auszuſtrecken. Dieſes heiſſet man mit dem Schild propfen, weil dieſes ſpitzige und dreyeckigte Stückgen Rinde den Schilden der alten Ritter nicht unähnlich ſiehet. Damit man deſto ſicherer fahre, ſo ſetzet man ſtatt eines einigen, zwey Schilde ein, nemlich auf jeder Seite des Baumes einen.

Erlauben ſie, mein Herr, daß ich an dieſem Orte das Leſen unterbreche, und ſie frage, ob dieſe Anmerkung mit dem Virgilio übereinſtimme? Ich finde hier, daß man einen glatten Ort ausſuchen ſolle, um den Schild daſelbſt einzuſetzen; Hingegen Virgilius in ſeinen Büchern vom Land-Leben, die ich dieſe Tage über ganz durchgeleſen, will, man ſolle zum Schild-pfropfen einen Ort ausſuchen, da einige Augen die Rinde ungleich machen, auch ſolle man

Georgic. 2.

Die Zubehörungen des Küchen-Gartens.

die Oefnung mitten in einem Auge, oder in einem Knoſpen, vornehmen.

Der Graf. Virgilius hielte, wie alle Gärtner zu ſeiner Zeit, dieſe Vorſicht für nöthig, Vernunft und Erfahrung haben uns den Ungrund davon gezeiget. Denn nicht das Auge am Wildling, ſondern das eingepfropfte, treibet mit der Zeit den neuen Baum heraus, folglich iſt nicht nöthig den Schnitt am Auge des Wildlings vorzunehmen.

Der Chevalier. Ich fahre im Leſen weiter fort.

Stoß-Reiſer.

Geſchiehet das Oculiren im Sommer, wenn der Safft in Uberfluſſe vorhanden, ſo ſtützet man den Wildling vier oder fünf Finger hoch über dem Schild ab, damit der Safft in dieſen letztern dringe, und ihn zum Treiben bringe. Den kurzen Stumpf des Wildlinges oberhalb des Schildes läſſet man deswegen ſtehen, damit der allzuviele Safft den Pfropf-Schild nicht etwa erſticke, ſondern ſich vielmehr zertheile, und ſeine Krafft an einigen andern Knoſpen beweiſe, die man allemahl am Wachsthume hindern oder wegſchneiden kan. Dieſes heiſſet man auf den Trieb pfropfen.

Ein ſchlafendes Auge pfropfen.

Verſchiebet man das Schild-Pfropfen biß in den Auguſt, oder in den Herbſt, ſo ſuchet man das Auge nicht zum Treiben zu brin-

bringen, man láſſet es ſchlaffen oder ganz ſchwach würken, und ſchneidet alſo den Wildling nicht ab, ſondern verſpahret ſolches biß ins Früh-Jahr, da der Safft ſich ermuntern, und Zeichen ſeines Lebens von ſich geben wird. Dieſes heiſſet man das ſchlaffende Auge pfropfen. Beede letzt erwähnte Arten gehören zum Schildpfropfen. Die Zubehörungen des Küchen-Gartens.

6.) Die ſechſte Art des Pfropfens kan nur mit zwey nahe beyſamm ſtehenden Bäumen vorgenommen werden. Man ſpaltet nehmlich einen ſchlechten Aſt oder Stamm, ſteckt die Spitze eines guten Reiſes hinein, das noch an ſeinem Stamme ſtehet, und verbindet die Wunde mit Wachs und Leinwand. Hernach wartet man eine ziemliche Zeit, biß man meynet, die beeden Rinden werden nunmehro zuſamm gewachſen ſeyn, und nur eine ausmachen, ſodann löſet man das gute Reiſerlein von ſeinem natürlichen Stamme ab, damit es aus ſelbigem keinen Safft mehr in ſich ziehen, ſondern ſeine Nahrung von demjenigen, darauf es gepfropfet, ſuchen muß. Dieſem benimmt man alles Holz, damit er eine neue Crone bekomme, und zwar aus dem eingepfropften Reiſe. Dieſes heiſſet man durch Einſenken (Uberbeugen) pfropfen, und iſt ſelten gewöhnlich, als nur bey ſolchen Bäumen, welche Durch Einſencken pfropfen.

Die Zugehörungen des Küchen-Gartens. in Kåſten ſtehen, und die man folglich nach Belieben zuſamm rücken kan.

Einige Gelehrte haben geglaubet, der Creys-Lauf des Saffts in den Pflanzen geſchähe eben alſo, als der Creys-Lauf des Geblütes in den Leibern der Thiere, nemlich in Röhren, welche eine groſſe Menge Ventile oder Fall-Thüren hätten, die ſich von dem Anſtoſſen des Safftes öffneten und ihme den Durchgang vergönneten, ſogleich aber wieder zufielen, und ihn nicht mehr zurücke lieſſen. Nun iſt es zwar ſchwehr zu läugnen, daß der Pflanzen-Safft nicht auf- und abſteige; alleine da man mittelſt des Einſenckens mit gutem Erfolge pfropfet: ſo ergiebt ſich meines Erachtens ganz deutlich, es müſſen keine Ventile in den Safft-Röhrlein ſeyn, weil der Safft ſeinen Lauf in dem Pfropf-Reiſe ungehindert fortſetzet, ohneachtet es eine umgekehrte Stellung hat. Folglich lauffet er in Haar-Röhrlein, das iſt, in ſehr ſubtilen Gängen, durch die er fortkommen kan, ſie mögen gekehret ſeyn, wohin ſie wollen.

Man vermag das Pfropfen mit dem Uberbeugen noch auf zwey oder dreyerley Art vorzunehmen. Anſtatt die Spitze eines Zweiges in den Spalt eines andern zu ſtecken, kan man in jedweden Zweig einen kleinen Einſchnitt, doch beede ganz ge-

nau

nau von gleicher Gröſſe, machen, und ſelbige ineinander ſchlieſſen. Man kan ſie creutzweiſe übereinander legen: man kan auch ihre Enden aneinander fügen, welche man vorhero alſo zuſchneidet, daß ſie ſich zuſamm oder ineinander ſtoſſen laſſen. Es iſt nichts daran gelegen, auf was für Weiſe man ſie vereinige, wenn nur das inwendige der Rinde am Propf-Reiſerlein an das inwendige der Rinde vom andern Zweige rühret, der bepfropfet werden ſolle. Wenn die beeden zarten Rinden ſich vereiniget haben, ſo dehnet der Safft die Gefäſſe der äuſſern Rinde aus, und ſetzet einen Wulſt an, welcher die Wunde allmählich bedecket. Sodann darf man den guten Zweig von ſeinem natürlichen Stamme ablöſen. Bey dieſem Pfropfen iſt der Vortheil, daß beede Zweige mit ihrem Saffte die beederſeitige Vereinigung befördern.

Die Zugehörungen des Küchen-Gartens.

7.) Die Teutſchen und Engelländer bedienen ſich einer Art zu pfropfen, welche bey uns noch nicht in Schwang gerathen will. Sie beſtehet darinn, daß man einen ſchönen Zweig von einem guten Baume auf ein Wurzel-Trumm pfropfe. Man wählet eine von den ſtarken Wurzeln eines ſolchen Baumes, der ſich zu der Beſchaffenheit der Pfropf-Reiſer ſchickt. Dieſe Wurzel ſchneidet man in viele Stücke,

Auf die Wurzel pfropfen.

Agricola de agricultura.

Die Zugehörungen des Küchen-Gartens.
The art of husbandry by F. Mortimer, Fellow of the royal ſociety.

cke, und beſetzet jedwedes mit einem Reiſe, auf eine von oben beſchriebenen Arten. Iſt der Baum bey guten Kräfften, ſo ſchadet ihm das nicht, wenn man ihme gleich eine dicke Wurzel wegnimmt, welche auf einmahl zwanzig oder dreyßig junge Pfropflinge ernähren kan. Wäre dieſe Art zu pfropfen durch Verſuche genugſam beſtättiget, und von gewiſſem Erfolge, ſo könnte man, durch ihre Hülfe, Wurzel und Reiß gleich an das Ort pflanzen, wo der Baum künftig ſtehen ſoll; dahingegen, bey den vorigen Pfropf-Arten, pfropfen und verſetzen zwey, der Zeit nach, gewaltig weit unterſchiedene Dinge ſind.

8.) Endlich kan man auch, auf jede bißher erzehlte Weiſe, einen Baum mit ſeinem eigenen Zweige bepfropfen, und dieſen Zweig einſtens wieder mit einem von ſeinen Schößlingen. Das Obſt wird, ich weis nicht warum, zärter und wohlgeſchmackter davon.

Mem. de M. Normand.
Worauf man pfropfet?

Es iſt nicht genug, daß man pfropfen könne, oder doch wiſſe, welche Art ſich am beſten für jedwede Pflanze ſchicke. Das Haupt-Stück bey dieſer Kunſt beſtehet darinn, daß man wiſſe, auf was für einen Stamm jedwedes Obſt wolle gepfropfet ſeyn. Dieſe Wiſſenſchafft läſſet ſich in einige leichte Grund-Regeln bringen.

Die Birnen werden entweder auf

Wild-

Die Zubehörungen des Küchen-Gartens. Pfropf-Reiser der Birnen.

Wildlinge von ihrer Art, oder auf wilde Quitten-Bäume gepfropfet. Sollen ſie frey im Lande ſtehen, ſo muß man einen ſtarken wilden Birn-Baum dazu nehmen, weil er, auch im ſandigen Erdreiche, ſtark unter ſich wurzelt, und folglich ſeine Wurzel vor der Dürre vollkommen wohl bewahret.

Will man ſie aber zu Zwerg-Bäumen oder Spalieren gebrauchen, ſo muß man den wilden Quitten-Baum dazu nehmen, der nicht tief wurzelt, auf angebautem Grunde gerne fortkommt, bald Früchte träget, und zwar beſſere, als die Pfröpflinge auf wilden Birn-Bäumen, es ſey dann, daß dieſe letztere ſehr alt wären.

Aepfel.

Die Aepfel-Reiſer pfropfet man, erſtlich auf wilde Stämme, die aus eingeſteckten Reiſern oder aus Kernen gewachſen ſind. Zweytens auf eine Gattung Wildlinge, die man Süß-Aepfel-Bäume nennet. Drittens, auf eine Gattung Wildlinge, welche den Nahmen Paradis-Bäume hat.

Der aus dem Kerne gewachſene Wildling wird langſam zu einem Baume, hingegen wird er kräfftig und lebt lange. Man bedienet ſich ſeiner, um hochſchäfftige Aepfel-Bäume zu ziehen.

Der Paradies-Baum treibt wenig Wurzeln und Holz, träget bald Frucht,

Die Zubehörungen des Küchen-Gartens.

und ſtirbt bald ab. Dieſen gebrauchet man zu kleinen Zwerg-Bäumen, und an einen Orte, da man eine freye Ausſicht behalten will.

Der Süß-Apfel-Baum hält die rechte Mittel-Straſſe zwiſchen beeden, ſowohl was die Höhe, als was die Dauer betrifft. Zu ſchönen Zwerg-Bäumen ſchickt er ſich am beſten. Die gepfropten Aepfel-Bäume kommen in mittelmäßigem Boden fort, da die Birn-Bäume vor Dürre ſchmachten würden.

Kirſchen.

Alle Kirſchen-Weichſel- und Herz-Kirſchen-Bäume, und andere von dergleichen Art, laſſen ſich mit guten Erfolge auf wilde Kirſch-Bäume pfropfen, die man insgemein Vogel- oder Wald-Kirſchen-Bäume nennet. Gemeiniglich pfropft man ſie mit dem Schilde auf den Trieb, das iſt vor Johannis. Die Weichſel pfropft man auf Weißdorn.

Alle Gattungen von Pflaumen, pfropfet man entweder mit dem Schilde oder in den Spalt, auf Wildlinge, die man aus Kernen oder Ablegern ziehet.

Abricoſen und Pfirſinge.

Abricoſen und Pfirſinge pfropfet man gemeiniglich mit dem Schild auf Mandel- oder Pflaumen-Bäume. Die Wurzeln des erſtern treiben ſehr tief in die Erde, des zweyten hingegen gar nicht, ſondern ſie breiten ſich ganz flach an der Erde aus.

Um

Um dieſer Urſache willen pflanzet man die Bäume, ſo auf dem Mandel-Baum gepfropfet worden, in trockenes und hitziges Erdreich, woſelbſt die Wurzeln des Pflaumen-Baumes gegen die Dürre nicht ſicher wären. Wiederum, in feuchtem Boden, wo das Waſſer biß an die Ober-Fläche des Erdreichs dringet, pfropfet man die Pfirſinge und Abricoſen bloß auf Pflaumen-Bäume, weil die Wurzeln des Mandel-Baumes, durch ihren tiefen Trieb in den Grund, an das Waſſer kommen und verfaulen würden. Beyläuffig muß ich hier bemerken, daß die Abricoſen in freyer Lufft zwar ſchmackhafftiger werden, hingegen in Spalieren gegen Morgen oder Mittag ſicherer gerathen. Die Pfirſinge erfordern eben dieſe Lage, inſonderheit gegen Morgen, und lieben hitziges und leichtes Erdreich.

Die Zubehörungen des Küchen-Gartens.

Alſo ſind die Grund-Regeln des Pfropfens beſchaffen. Allein der Unterſchied des Bodens, der Lage, und der Lufft, benebſt der Wiſſenſchafft und Erfahrung, welche jedweder Garten-Liebhaber hat, können in der Ausübung manche Ausnahme gut heiſſen. Ubrigens ſind alle dieſe jetzt-erwehnte Arten meiſtentheils leicht ins Werk zu ſtellen, und mißrathen ſelten. Doch mag es ſo leichte damit zugehen, als

es

Die Zubehörungen des Küchen-Gartens.

Wunderbare Würkung des Pfropfens.

es will, ſo iſt doch ihre Würkung etwas höchſt wunderbares.

Durch dieſes Wunderbare verſtehe ich nicht, daß man etwa (*) Aepfel auf dem Ahornbaume, Buch-Eckern auf dem Caſtanien-Baume, Birnen auf der Ulme, oder Wein-Trauben auf der Dorn-Hecke, ziehen müßte; etwas ſolches gehörte vielmehr unter die Abentheuer, als unter erſtaunliche Dinge: Denn, weil dieſe Pflanzen ihrer Natur nach allzu ſehr unterſchieden ſind, ſo würde alles, was man auf ſolche Weiſe zuwegen brächte, von üblem Geſchmacke, zu allem Gebrauche untauglich, und mit einem Worte eine erzwungene Sache, oder eine unnütze Neugierigkeit ſeyn. Ich verſtehe auch nicht die angenehmen Bunterien, worauf ſich einige Garten-Liebhaber ungemein befleiſſigen, und ſich daran ergötzen, wenn ſie zum Beyſpiele auf einem Mandel-Baume zugleich Abricoſen, Pfirſinge und Pflaumen haben, oder Wald-Kirſchen, Amarellen, Garten-Kirſchen, Herz-Kirſchen und Weichſel, auf einem Wald-Kirſchen-Baume. Es laſſen ſich gar füglich unterſchiedene Arten vom Obſte auf einen Stamm zuſamm bringen, woferne ſie nur einige

(*) - - ſteriles platani malos geſſere valentes, Caſtaneæ fagos, ornusque incanduit Flore pyri.

einige Verwandſchafft mit dem Pfropf-Stamme haben. Meine Verwunderung entſtehet vielmehr daraus, daß ein ſchlechter Baum auf einmahl zu einem guten, und ein guter zu einem beſſern wird. (*)

Die Zubehörungen des Küchen-Gartens.

Wenn man eine Pflanze mitten aus dem Walde hohlet, ſo verbeſſert ſie ihre wilde Eigenſchafft, und legt zuweilen in Geſellſchafft einer einheimiſchen Pflanze ihre Dorne gänzlich ab: Dieſe wird ihres Ortes ebenfalls vollkommener, wenn ſie mit einer von noch milderer Art, Gemeinſchafft hat: Und auch dieſe erlanget einen höhern Grad der Güte, wenn man ihr Laub abwirft, und ſie mit ihrem eigenen Reiſerlein bepfropfet. Mich vergnüget es ungemein, wenn ich einen Menſchen mitten unter den Pflanzen eines geraum-

(*) Eigentlich zu reden, verändert ſich der Baum nicht. Der wilde Stamm bleibt allezeit wild, und was man nach dem Pfropfen aus ihme wachſen läſſet, iſt gleichfalls wild. Der eingepfropfte gute Zweig behält ſeine Natur ebenfalls; Unterdeſſen folget aus der Vereinigung des guten Reiſes mit dem wilden Stamme, der es ernähret, dieſes, daß man auf einem ſchlechten Baume gute Früchte ſammlet, auf welche Weiſe man ſagen kan, es habe dieſer Baum ſich gebeſſert, oder ſeine Vollkommenheit erlanget.

Die Zubehörungen des Küchen-Gartens.

lichen Gartens bemühet ſehe, die wilden und ſauern Gewächſe zu verbeſſern, dieſe Gattung aus ſeinem Reiche zu verbannen, jene aufzunehmen, und das Burger-Recht keinen andern, als nützlichen, Unterthanen zu ertheilen. Er ſtifftet Heyrathen zwiſchen ihnen: Er läſſet ſie ſich untereinander an Kindes-Statt annehmen, wodurch die uneinigen Geſchlechter vereiniget werden, und die geringen zu Ehren kommen. Statt der Grobheit und des bäuriſchen Weſens, führet er allenthalben ein wohlgeſittetes, gutes und angenehmes Leben ein. Man ſollte unſern Gärtner für einen Geſetzgeber anſehen, der eine wilde Nation zahm machen will.

Der Graf. Wir können die zweyte Anmerkung auf ein andermahl ſpahren.

Der Chevalier. Ich hätte groſſe Luſt, pfropfen zu lernen, ich werde den Gärtner um dieſe Gefälligkeit erſuchen.

Der Graf. Kommen Sie mit in die Baum-Schule, ich will des Gärtners Stelle vertretten.

Das Be-
ſchnei-
den

Das
Beſchneiden und Warten der Obſt-Båume.

Achte Unterredung.

Der Graf. Der Prior.
Der Chevalier.

Der Prior. Ehe der Herr Chevalier meine Anmerkungen vom Beſchneiden der Båume zu ſeiner Sammlung leget, will ich ſie dem Urtheile des Herrn Grafen unterwerfen.

Anmerkungen vom Beſchneiden der Båume.

Wir wollen uns zu der vornehmſten Wiſſenſchafft der Garten-Liebhaber wenden, zum Beſchneiden der Båume. Dieſe Kunſt erlernet man niemahls aus dem Grunde, als durch lange Ubung. Nur dieſe allein iſt im Stande, unzåhlige Kunſt-Griffe zu lehren, an welche man nicht gedenket. Doch wir wollen trachten, wenigſtens die Haupt-Grůnde deutlich vorzutragen, weil die Hand-Griffe darauf beruhen.

Das Beſchneiden. Es gibt dreyerley Arten von Obſt-Båumen: Hochſchåfftige, Zwerg-Båume, und Spaliere. Bey dieſen dreyen laſſe ich es bewenden.

Frey-Spaliere. Die Frey-Spaliere, welche man halben Mannes-hoch an einem Gelånder in freyer Lufft und weit von der Mauer anleget, ſind faſt gar nicht mehr üblich. Denn ſie tragen gemeiniglich ſchlechtes Obſt, und beſchwehren die ganze Nachbarſchafft mit ihrem Schatten.

Hochſchåftige Båume. Die Båume, welche in freyer Lufft ſtehen oder hochſchåftig ſind, beſchneidet man gar nicht, es ſeye dann etwa Anfangs, damit ſie einen ſchőnen Wipfel und eine gute Geſtalt bekommen.

Man kan nicht låugnen, daß alles, was auf einem hochſchåftigen Baume in freyer Lufft zeitiget, weit ſchmackhafftiger ſey, als was man an der Mauer durch Hülfe der daran abprallenden Sonnen-Strahlen zuwege bringt. Allein es iſt ein beſonderer Vortheil dabey, das Obſt auf Zwerg-Båumen und Spalieren zu ziehen. Der Zwerg-Baum iſt bey nahe eben ſo gut und fruchtbar, als ein groſſer. Die Spaliere bringen ohne Vergleich grőſſere und ſchőnere Früchte, und erhalten ſie beſſer. Dergleichen anſehnliche Vortheile, nebſt der ſchőnen Geſtalt eines Zwerg-Baumes und der regulmåſſigen Einrichtung des ganzen

zen Gartens, verurſachen, daß man einige ſubtile Grade der Schmackhafftigkeit nicht achtet, zumahlen da man ſie öfters gar nicht wahrnimmt.

Das Beſchneiden.

Die Schönheit eines Zwerg-Baumes beſtehet in einem ſehr niedrigen Schafte, ſeine Crone muß vollkommen rund, und damit ſie deſto mehr Aehnlichkeit mit einem Zier-Gefäſſe habe, inwendig hübſch ausgehöhlet, auch im Umfange überall gleich dick und ſtark ſeyn; ſeine Höhe darf nicht über fünf biß ſieben Schuhe betragen. Er darf ſich nach Belieben in die Runde ausbreiten, aber nicht in die Höhe ſteigen. Er muß mit ſeinen Nachbarn in gutem Vernehmen leben, und ihnen mit ſeinem Schatten nicht beſchwerlich fallen.

Wie man einen Zwergs-Baum ziehen ſolle.

Will man einen ſolchen Buſch-Baum ziehen, ſo muß man einen Baum kurz an der Erde abwerfen, und auf dieſe Weiſe den Safft nöthigen, daß er diejenigen Augen treibe, die er vorhero überhüpfte, als er nur immer in die Höhe zu ſteigen trachtete. Aus dieſen Augen bekommt man auf allen Seiten ſo viele Zweige, daß man ihnen die Geſtalt eines Gefäſſes geben kan. Einige Liebhaber geben ihren Zwerg-Bäumen eine ganz andere Geſtalt, ſie laſſen ihnen einen Schafft, und ziehen an ſelbigem drey grüne Büſche übereinander. Der unterſte iſt der breiteſte und dickeſte, die

Das Beſchneiden.

beeden übrigen nehmen nach dem Maaſe der zunehmenden Höhe immer mehr ab. Dieſe Figur läſſet ſehr annehmlich, und ſolle, nach ihrem Vorgeben der Menge des Obſtes nicht das geringſte ſchaden.

Weiſe die Spaliere zu ziehen.

Was man an einem ſchönen Spalier-Baume wünſchet, iſt erſtlich, daß er halbſchäftig ſey, wenn er ſich oben an der Mauer ausbreiten ſolle, hingegen faſt gar keinen Schafft habe, wenn er das untere Theil der Mauer bekleiden ſolle. Ferner muß er auf jeder Seite eine gute Anzahl ſtarker und meiſtens gleichweit von einander ſtehender Aeſte haben, damit ſie ſich wie ein Pfauen-Schwanz ordentlich ausbreiten, keine Lücken laſſen, ſich auch nicht über einander legen. Endlich darf er nicht mehr Platz einnehmen, und weder höher noch niedriger ſtehen, als ihm gebühret.

Damit der Baum dieſe angenehme Geſtalt erlange, bemühet man ſich den Lauf des Safftes alſo einzuleiten, daß er auf jeder Seite gleich ſtark würke. Man ſchneidet ab, was am unrechten Orte heraus treibet, als etwa vornen am Baume, oder gegen die Tiefe; und wenn man ja unter zweyen Ubeln eines wählen muß, entweder eine Lücke im Pfauen-Schwanz, oder zwey überſchränkte Aeſte, um die Lücke auszufüllen: ſo muß man das leztere ergreifen, woferne man kein ander Mittel vor

Au-

Augen ſiehet, weil eine Lücke viel ſchlechter ins Geſichte fället, als ein überſchränkter Aſt. Das Beſchneiden.

Weil aber die Schönheit des Geſträuſſes nicht der einige Vortheil iſt, den man durch den Schnitt zu erhalten ſuchet, ſondern ſeine Haupt-Abſicht über dieſes dahin zielet, daß man ganz unfehlbar treffliches Obſt erhalte, ſo muß man folgende Reguln beobachten, welche ſich gänzlich auf die Beſchaffenheit der Aeſte und auf den Nutzen ihres Unterſchiedes gründen.

Jedweder Aſt treibet wieder andere. Die Sprößlinge eines Haupt-Aſtes werden auch ihres Ortes wieder zu Haupt-Aeſten. Jedweder Aſt, den man abgeſtutzet hat, treibet einen neuen oder mehrere, und zwar gemeiniglich vorne nicht weit von ſeiner Spitze. Der nächſte an der Spitze iſt gewöhnlich der ſaftigſte, dickeckeſte und längſte. Vielleicht iſt die Lufft Urſache daran, als welche an ſelbigem Orte freyer würket. Die andern Aeſte, welche näher gegen den Stamme zu, auf eben dieſem Haupt-Aſte hervor kommen, nehmen an Dicke und Stärcke beſtändig ab: Dieſes iſt die gewöhnliche Ordnung; Iſt ſie verkehret, ſo iſt es ein Fehler, und die Aeſte, welche auf dergleichen Weiſe treiben, nennet man falſchgewachſcnes oder unnützes Holz.

Das Beſchneiden. Aeſte von falſchem Holz. Doch iſt es noch gewöhnlicher, Aeſte vom falſchgewachſenen Holze diejenigen zu nennen, welche auf einem alten Aſte an einem ſolchen Orte wachſen, wo kein Auge zu ſehen war.

Diejenigen ſtarken und dicken Aeſte, woraus die Crone des Baumes beſtehet, nennet man Holtz-Aeſte, weil ſie dazu beſtimmet ſind Holz zu verſchaffen, und dem Obſte und Laub zur Stütze zu dienen.

Obſt-Zweige, Aug und Knoſpen. Die Schwachen nennet man Obſtzweige, weil man ſelten anderswo, als an ihnen Knoſpen findet. Zwiſchen einem Auge und einer Knoſpe iſt dieſer Unterſchied, daß das Auge ein kleines ſpitziges Hüblein iſt, wie es die Gärtner nennen, worinn ein Büſchelgen Laub und die Anlage zu einem Aſte verborgen liegt. Die Knoſpe hingegen iſt gröſſer und runder, und ſchlieſſet die Blüthe, und die nach ſelbiger folgenden Früchte in ſich.

Würfe man das Holz ab, welches über und neben dem kleinen Obſt-Zweige ſtehet, ſo würde er geſchwinde zunehmen, und ſelbſt ein Holz-Aſt werden, folglich den Frucht-Knoſpen ihre Nahrung wegnehmen, an ſtatt ihre Sproſſen zu befördern. Läſſet man aber einem kräftigſten Aſte, der einen Obſtzweig hat ſeine gehörige Länge, ſo zertheilet ſich der Nahrungs-Safft in ihm, erreichet in dem vielen Laube dieſes Aſtes ſeine

ſeine gehörige Vollkommenheit, und läutert ſich ſo lange, biß er zum Eingang in die ungemein zarten Safft-Röhren der Knoſpen geſchickt wird. Ich vermuthe nemlich, der Safft laufe anfänglich in den Holz-Aeſten gerade fort, ſodann kehre er zurücke, und ertheile dem Obſte ſein Wachsthum, ſodann nemlich, wenn er vorhero in dem Laube geläutert, kräfftig und ſchmackhafftig worden. Zu dieſer Muthmaſſung bewegen mich folgende Gründe, erſtlich weil das Obſt an unbelaubten Aeſten verdirbt; Hernach, weil es an einem Baume, dem man ſein völliges Laub ohne alles Beſchneiden läſſet, weit ſchmackhafftiger wird, und endlich, weil dieſer Safft bey ſeinem Eintritte aus den Blättern in die Früchte dermaſſen zart und geläutert iſt, daß er dem Obſtzweige beynahe gar keine Nahrung ertheilet, und ſolcher nach einigen Jahren abſtehen muß. Jedoch gebe ich dieſen Lauf des Safftes nur für eine Muthmaſſung aus, welche ihre Gewißheit bey weitem noch nicht hat. Das Beſchneiden.

Der Graf. Ich bin in dieſem Stüke nicht gänzlich mit Ihnen einig, mein Herr. Zwar glaube ich, wie Sie, daß die Blätter zum Wachsthume des Obſtes viel beytragen, ja den Baum und die Wurzeln ſelbſt ernähren. Ich glaube ferner, der rohe und grobe Safft, den das warme Nothwendigkeit der Blätter.

Das Beſchneiden.

Wetter mit Gewalt biß an das äuſſerſte Ende der Aeſte in die Höhe treibet, ſey weit geſchickter das Wachsthum des Holzes zu befördern, als die Frucht-Knoſpen zu entwickeln, gleichwie ich denn auch zugebe, daß wenig Safft ſich deſto beſſer auskoche und mit dem flüchtigen Lufft-Salze vollkommener vermiſche, folglich tauglicher ſey, das Obſt bald zu ſeiner Reiffe zu bringen, gleichwie man an demjenigen ſiehet, das der Wurm angegriffen hat, und das um dieſer Urſache willen geſchwinder zeitiget. Auf eben dieſem Grunde beruhet der Kunſtgriff, einem Baume, der zuviel Holz und kein Obſt bringet, einige Wurzeln wegzunehmen. Es iſt ohnſtreitig, daß eine groſſe Menge Nahrungs-Safft vieles Holz anſeze, hingegen eine geringere Menge deſto mehr Obſt bringe. Allein ich zweifele; ob alles dieſes, gleichwie Sie meynen, vermittelſt eines ordentlichen und beſtändigen Kreys-Lauffes gewürcket werde. Ich habe verſchiedene Verſuche angeſtellet, welche beweiſen, daß der Safft in die Höhe ſteige. Wiederum habe ich einige angeſtellet, welche beweiſen, daß er herab falle: Allein dieſes Auf- und Abſteigen geſchiehet, wo ich nicht irre, wechſelsweiſe. Des Tages treibet die Hitze den Safft ſo wohl gerade, als ſeitwärts in die Höhe. Dieſer Safft dünſtet durch die

Abwechſelender Lauff des Safftes. Vegetable Statiks by Stephan Hales, Fellow of the royal Society 1727.

die zarten Lufft-Löcher der Blätter in ſolcher Menge hinweg, daß der Baum ein merckliches an ſeiner Schwehre verliehret, hingegen bey kühler Nacht gehet mit dem Saffte eine Bewegung vor, welche der vorigen ganz entgegen iſt Gleichwie die Blätter des Tages über ausdünſten, alſo ſchlucken ſie des Nachts die wäſſerigen Dünſte aus der Lufft und den Thau in ſich, und flöſſen dieſe Feuchtigkeit den Aeſten ebenfalls ein. Auf dieſe Weiſe wird der Safft durch die Einflüſſe der Lufft vermehret zu ſeiner Vollkommenheit gebracht, und fället wieder biß in die Wurzel hinab, dergeſtalt, daß dem Obſte und dem ganzen Baume der des Tages über erlittene Verluſt erſezet, und neuer Zufluß mitgetheilet wird. Dieſes hat einige Garten-Liebhaber bewogen, bey groſſer Hitze nicht nur die Wurzeln der Spaliere und hochſchäfftigen Bäume, ſondern auch ihr Laub zu begieſſen, und dieſe Anſtalt hat eine vollkommen gute Würkung gethan. Unterdeſſen gleichwie Sie, mein Herr Prior, den beſtändigen Kreys-Lauff nicht hartnäckig behaupten, alſo verlange ich es mit dem abwechslenden Umlauf eben ſo wenig zu thun: Sie werden uns erlauben, den Reſt Ihrer Anmerkungen zu ſehen.

Das Beſchneiden.

Der Prior. Damit man vermittelſt Abwerffung der unnützen, und gebühren-

der

Das Beſchneiden. Kennzeichen die Aeſte zu unterſcheiden.

der Wartung der guten Aeſte, die Würkung des Nahrungs-Safftes deſto beſſer befördern könne, ſo muß man ſelbige kennen. Man machet wenig Weſens von einem Zweige, der anderswo, als an einem leztհin beſchnittenen Aſte, hervor ſproſſet. Gleichfalls verwirfft man die Zweige, welche unmittelbar aus dem Stamme treiben; ferner diejenigen welche an einem alten Aſte zum Vorſchein kommen, wo man ſie nicht vermuthete; Diejenigen, welche zwar an einem guten Aſte, aber wider die gewöhnliche Ordnung wachſen, und welche dick und kräftig ſind, ob ſie gleich unten am Haupt-Aſte, nahe am Schaffe ſtehen, dahingegen oberhalb ihnen ſchwache Zweige treiben. Alle dergleichen Schößlinge ſind unnützes oder falſchgewachſenes Holz; und gleichwie ſie nicht ſo gut, als die andern fortkommen, ſo ſchneidet man ſie weg, es ſey denn ſie könten etwa künftig zu Ausfüllung einer Lücke dienen, oder man verſpräche ſich mehr von ihnen, als von den andern, ſo die gewöhnliche Ordnung halten. Doch es iſt nicht genug, daß man die Obſt- und Holz-Aeſte von dem unnützen Holze, das man abwirft, zu unterſcheiden wiſſe: Man hat auch ein gewiſſes Kennzeichen nöthig, die guten Obſt-Aeſte von den ſchlechten zu unterſcheiden. Die Kennzeichen hiezu nimmt man aus der Beſchaf-

ſchaffenheit der Augen und Knoſpen, aus der Farbe der Rinde, und der Stärke der Aeſte. Sehr ſchwache Aeſte, mit kleinen und weit auseinander ſtehenden Augen, nennet man Krüppel. Dieſe ſind allzu abkräfftig und taugen zu nichts, alſo ſchneidet man ſie ohne Barmherzigkeit weg.

Das Beſchneiden.

Krüppelhafftige Aeſte.

Iſt der Aſt Fingers dick, lang und gerade, wie eine Kerze, mit magern und weitläuffig ausgetheilten Augen, ſo iſt es ein zehrender Aſt, welcher den Haupt-Aſt für die lange Weile ausſauget. Dergleichen Aeſte ſchaffet man gleichfalls weg. Die Holz-Aeſte und Obs-Zweige müſſen ſchön runde gefüllte Augen und Knoſpen, eine friſche, ſafftige Rinde und geſundes Anſehen haben; wo nicht, ſo finden ſie eben ſo wenig Gnade, als die vorigen.

Zehrende Aeſte.

Verſtehet man nun alles dieſes, ſo beruhet die Geſchicklichkeit bey dem Beſchneiden auf dreyerley Stücken, auf der Nettigkeit, klugen Eintheilung und Vorſichtigkeit. Die Nettigkeit muß dem Baume eine ſchöne Geſtalt geben. Die Eintheilung muß dafür ſorgen, daß es nirgend an Nahrungs-Saffte fehle; die Vorſichtigkeit hält diejenigen Aeſte, die man künftig bedürfen wird, zum voraus in Bereitſchafft.

Die

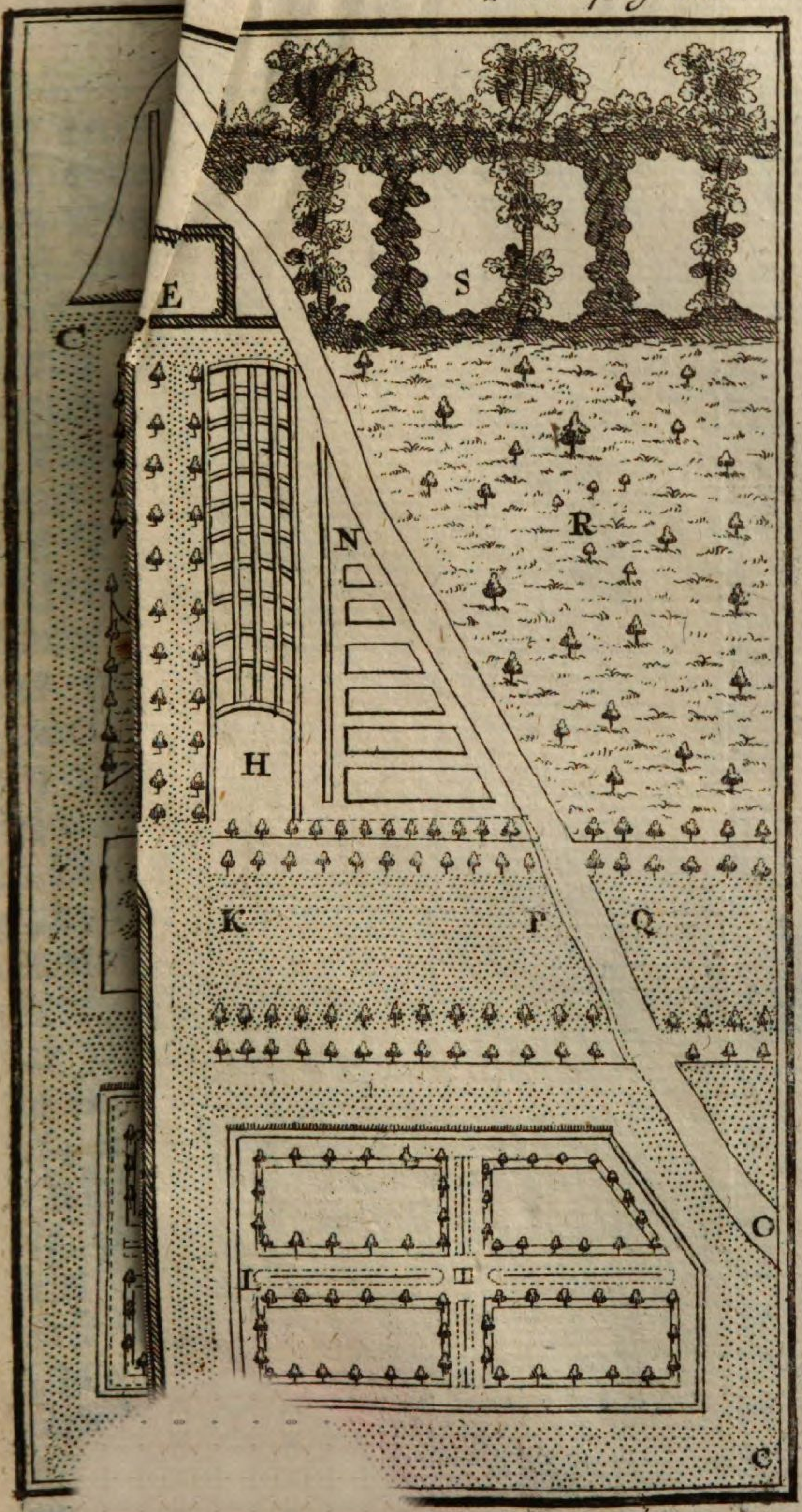
Das Beſchneiden. Des Schnittes Nettigkeit. Die Nettigkeit beſtehet darinn, daß man einem Spalier oder Zwerg-Baume die Geſtalt ertheile, die er haben ſoll, folglich alles dasjenige wegnehme, was ſelbige verſtellen könte.

Die Eintheilung beſtehet darinn, daß man nirgend verſchwenderiſch mit dem Saffte umgehe, und daß man wiſſe, wo man lang oder kurz abwerffen ſolle. Lang abwerffen heiſſet einem Aſte zehen oder zwölff Zoll Holz laſſen; Kurz abwerffen heiſſet ihm nur zwey biß drey Augen laſſen.

Die kräfftigen Bäume, welche Obſt tragen ſollen, beſchneidet man lang. Oder, wenn man ſie kurz beſchneidet, ſo läſſet man ihnen eine groſſe Menge Aeſte, damit der Safft deſto mehr zertheilet und geſchwächet werde. Zuweilen beſchneidet man ſie um eben dieſer Urſache willen ganz und gar nicht.

Die ſchwachen Bäume werden kurz beſchnitten zumahl im Anfange, und läſſet man ihnen nur gar wenige Aeſte: Denn weil ſie bißhero nichts vollkommenes getrieben haben, ſo iſt es zu vermuthen, woferne man ihnen wenig Holz läſſet, werden ſie künfftig deſto ſtärckere Schößlinge treiben, woraus man mit der Zeit eine ſchöne Crone ziehen kan.

Die Eintheilung des Safftes beziehet ſich



h.

ſich entweder auf dem ganzen Baum, oder auf einen Theil deſſelbigen. Man kan einen Baum auf ſolche Weiß beſchneiden, daß nur an einem gewiſſen Orte Obſt wächſet; hingegen kan man ihn auch durch das Beſchneiden überall fruchtbar machen. Wirfft man einen unnützen Aſt ſo kurz ab, daß die Gröſſe des Strumpens nicht mehr beträgt, als die Dicke eines Thalers, ſo kan der Safft natürlicher Weiſe ſeinen vorigen Gang an dieſem Orte nicht mehr fortſetzen, und da geſchiehet es gemeiniglich, daß er zwey kleine Zweige zur Seite heraus wirffet. Legt ein Baum nichts als Holz an, und giebt kein Obſt, oder doch nur auf einer Seite, ſo beſchneidet man die unfruchtbare Seite ganz kurz, und hebet alſo das Ubel auf einmahl aus dem Grunde. Ja, weil dergleichen unnützes Holz von dem Uberfluſſe der Wurzeln herrühret, ſo entblöſſet man ſie im Frühlinge, ſo viel es ſich thun läſſet, und ſchneidet zwey biß drey von den ſtärkſten weg, zumahl auf der Seite, da die Aeſte nichts als Holz anlegen, aber kein Obſt tragen wollen. Indem auf die Weiſe der Safft ſeinen Uberfluß verzehret, oder beſſer ausgekochet wird, ſo verliehret er auch ſeinen vorigen allzuſchnellen Lauf, und beweget ſich ganz langſam; er tritt nunmehro in die Obſt-Keime,

Das Beſchneiden.

Beſchneidung der Wurzel.

Das Beſchneiden.

me, die er vorhero wegen der Geſchwindigkeit ſeines Lauffes, oder weil er vor ihre Beſchaffenheit allzu rohe und dicke geweſen, vorbey gegangen war. Doch die Sache mag geſchehen, wie ſie will. Es iſt genug, daß uns die Erfahrung lehret, ſie geſchehe würklich, und wir wiſſen kein kräfftigeres noch leichteres Mittel einen vorhero entweder ganz, oder zum Theil, unnützen Baum fruchtbar zu machen, als das Beſchneiden. (*)

Die

(*) Das Auskochen des Safftes geſchiehet theils durch das Ausdünſten im Laube, theils durch das Abſcheiden des überflüßigen wäſſerigen Weſens, indem er durch vielerley Gänge und Röhren geführet wird: er wird alſo nicht dünner, ſondern vielmehr dicker, wie es die Erfahrung bekräfftiget. In dieſem Zuſtande iſt er ſo beſchaffen, wie ihn das Wachsthum des Obſtes erfordert. Er ergoß ſich vorhero eben ſo wohl in die Fruchtkeime, aber er war ihnen nichts nütze, er verdarb ſie vielmehr. Daß der Safft ſehr ſchnell lauffen ſoll, wenn er im Uberfluſſe vorhanden, und hingegen langſam, wenn ſein wenig iſt, das iſt ſchwehr zu glauben. Er ſteigt ja in die Höhe: dieſes Steigen wird von der Wärme der Lufft verurſacht; dieſe Wärme bleibt einerley, es mag viel oder wenig Safft da ſeyn. Nun iſt aber klar, daß einerley Krafft einen geringen Widerſtand leichter überwindet als einen groſſen.

Die Vorſicht, welche bey dem Beſchneiden nicht weniger nothwendig iſt, als die Eintheilung und Nettigkeit, beurtheilet zum voraus, wozu man die Aeſte künfftig brauchen werde, ſie läſſet alſo diejenigen ſtehen, womit man die Lücken bey guter Zeit ausfüllen, und die abgeſtandene oder unnütze Aeſte erſetzen kan; Sie giebet einem Aſte, der wider die ſonſt gewöhnliche Ordnung wächſet, den Vorzug vor einem andern, wenn er ſchöner, anſehnlicher und an einem bequemern Orte gewachſen iſt, als die übrigen. Das Beſchneiden.

Vermittelſt dieſer Grund-Reguln und einiger Ausnahmen, welche die Erfahrung von ſelbſt an die Hand giebet, kan ein Garten-Liebhaber jedwedem Baume eine ſolche Geſtalt ertheilen, als er will und für ſchön hält. Er darf nur befehlen, ſo erfolget alles nach ſeinem Wunſche. Damit er aber keinen Irrthum begehe, und die Schuld vielmehr ſich ſelbſt, als den Bäumen, beyzumeſſen habe, ſo durchſiehet er alles, was er vorhero beſchnitten hatte, ſo offt ihm ein ſchöner Sonnenblick des Winters einen Spatziergang erlaubet. Er unterſuchet alles und jedes öffter, als einmahl, und ſuchet die etwa untergelauffene Fehler, wo möglich, zu entdecken. Indem er alſo im Sommer, wie im Winter, mit dem Garten-Meſſer in der Hand her-

Das Beſchneiden. um ſpatzieret, ſo findet er unaufhörlich, bald da, bald dort, etwas abzuwerfen, zu verbeſſern, zu ändern und bequemer einzurichten.

Der Chevalier. Wiewohl ich meines Erachtens dasjenige meiſtentheils verſtehe, was dem Herrn Prior beliebet uns vorzuleſen, ſo muß ich Ihn nichts deſtoweniger erſuchen, mir die Ausübung ſeiner Grund-Sätze an einem Baume zu zeigen. Man begreiffet die Regeln weit beſſer, wenn man die Sache ſelbſt vor Augen hat. Unterdeſſen muß ich mich über die Stelle am Ende der Anmerkungen verwundern, da es heiſſet, man müſſe währenden Winters unterſuchen, ob man bey dem Beſchneiden der Bäume keinen Fehler begangen habe. Meines Wiſſens pfleget man die Bäume erſt nach dem Winter zu beſchneiden.

Zeit des Schnittes. Der Graf. Es iſt wahr, daß man bey einigen Bäumen den Schnitt ſo lange verſpahren muß, biß ihr Safft in völliger Bewegung iſt. Dergleichen ſind diejenigen, welche allzuviel Holz treiben. Beſchneidet man ſie ſodann erſt, wann der friſche Safft bereits angefangen hat ihr Wachsthum zu befördern, ſo ſchwächet man ſie, und zwinget ſie dadurch Obſt zu tragen. Dergleichen ſind auch die Pfirſing- und Abricoſen-Bäume, deren Schnitt

man biß auf die Blüthen-Zeit verſpahren kan, weil der Winter, wenn er etwas ſtrenge geweſen, gemeiniglich das Herz von einer groſſen Menge ihrer Knoſpen beſchädiget. Wartet man nun mit dem Beſchneiden ſo lange, biß ihre Blüthen ausſchlagen, ſo weiß man ſodann zuverläßig, daß man keine andere, als gute, Blüthen ſtehen laſſe, deren Griffel von dem Froſte nicht angegriffen worden. Das Beſchneiden.

Uberhaupt aber iſt nicht die geringſte Gefahr dabey, woferne man die Obſt-Bäume, ſie ſeyen von welcher Art als ſie wollen, ja den Weinſtock ſelbſt, gleich nach dem Abfallen der Blätter zu beſchneiden anfänget, und damit den Winter über nach ſeiner Bequemlichkeit fortfähret. Denn ſodann geſchiehet alles weit beſſer, weil es mit Muſſe und nach Belieben geſchiehet; dahingegen, wenn dieſe langwührige und wichtige Arbeit biß auf den Frühling verſchoben wird, da man ohnehin alle Hände voll mit andern Verrichtungen zu thun hat, ſie entweder ſchlecht vollzogen oder das übrige darüber verabſäumet wird.

Der Chevalier. Unſer alter Gärtner, der ſich keine geringe Geſchicklichkeit zutraut, hat mich gar offt verſichert, der Froſt ſey jungem Holze nach dem Beſchneiden allzugefährlich, und alſo müſſe man mit

Das Beſchneiden. Die Herren de la Quintinie und le Normand.

dem Schnitte allezeit den Frühling erwarten.

Der Graf. Dieſes iſt die gewöhnliche Ausflucht der Vorurtheile. Man kan ihnen aber die Erfahrung der geſchickteſten Männer in der Garten-Kunſt entgegen ſtellen. Dieſe verſichern einhellig, wenn ſie das Beſchneiden vor Winters und während ſelbigem vorgenommen, ſo ſeye weder an den Bäumen, noch am Weinſtocke ſelbſt, das geringſte Ubel darauf gefolget, ſondern vielmehr eine reiche Leſe. Wenn ja etwas bey dem Beſchneiden im Winter zu befürchten wäre, ſo beträffe die Gefahr nicht den Baum, ſondern den Gärtner, als welchen es bey groſſer Kälte etwa gar zu ſehr frieren möchte; Allein ſodann iſt das Holz auch ſehr ſchwehr zu ſchneiden, und, indem es dem Garten-Meſſer widerſtehet, warnet es den Gärtner, ſich ſelbſt vorzuſehen, und eine bequemere Zeit zu erwarten.

Der Chevalier. Ich werde mir mit nächſtem ein Pfropf-Meſſer und eine Hippe anſchaffen.

Der Prior. Hieran werden Sie wohl thun. Es hat mit den Künſten gleiche Bewandtniß, als mit der Tugend. Ihre Känntniß erwecket zwar Verlangen darnach; allein ſo lange man nicht zur Ausübung

übung ſchreitet, hat man keinen Theil an ihr.

Das Beſchneiden. Werkzeug zum Schnitt.

Der Graf. Nebſt der Hippe müſſen Sie auch eine Hand-Säge bey ſich haben, die man, wie ein Meſſer, zuſamm legen, und die abgeſtandenen oder knorrichten Aeſte damit abwerfen kan. Denn mit der Hippe würde man ihnen wenig anhaben. Bey dem Gebrauche dieſes letztern Werkzeuges, müſſen ſie wohl beobachten, daß ſie dasjenige, was ſie abſchneiden wollen, mit der linken Hand feſt anfaſſen, und zwar allezeit an der untern Seite des Aſtes, da der Schnitt geſchehen ſolle, ſonſt möchte ſie bey dem plötzlichen hervorfahren der Hippe ohnverſehens beſchädiget werden. Ereignet ſich dergleichen Zufall dennoch, ſo ſtillet ein Blat vom Weinſtocke das Blut ſehr leichte. Je zärter die Blätter, deſto beſſere Dienſte leiſten ſie.

Der Prior. Der Herr Chevalier würde ſich ſchwehrlich mit allen Kleinigkeiten bey dieſen Verrichtungen bemühen wollen, es iſt genug, wenn Er nur die Aufſicht darüber hat. Wenn Sie fleißig Achtung geben, wie man in berühmten Gärten mit dem Schnitt der Zwerg-Bäume, und Spaliere des Kern- und Stein-Obſtes, umgehet; wenn Sie ſich mit den Gärtnern und Garten-Liebhabern

Das Beſchneiden.

öffters unterreden, ihre Weiſe zu verfahren und die Gründe davon miteinander vergleichen, ſo werden ſie bald im Stande ſeyn ein vernünftiges Urtheil von allem, was in Ihrem Garten vorgehet, zu fällen, ohne dem Gärtner deswegen ins Handwerck zu fallen. Sie werden Ober-Aufſeher von Ihren Gärten werden, und ſich eine ſo wohl gegründete Wiſſenſchafft erwerben, daß ihre Leute nothwendiger Weiſe nach Ihrem Gutbefinden arbeiten, und Ihre Verweiſe ſcheuen müſſen. Haben ſie ſich erſt in Hochachtung bey ihnen geſetzet, ſo werden ſie wohl bedienet ſeyn.

Der Chevalier. Das iſt wahr, aber ein guter Officier muß vorhero Soldat geweſen ſeyn.

Der Graf. Der Chevalier will ein Garten-Meſſer haben, es iſt billich, daß er es auch gebrauche. Er mag immerhin lieber Ober-Aufſeher über ſeine Gärten ſeyn, als allerley Arbeit ohne Unterſchied vornehmen; Doch ſollte er wenigſtens den Schnitt von zweyerley Bäumen, daran am meiſten gelegen, ſich allein vorbehalten, nehmlich von den Pomeranzen- und Feigen-Bäumen. Wir können ihme ja mit wenig Worten Nachricht geben, wie man ſich dabey verhalten muß.

Die

Die Pomeranzen-Bäume.

Das Beſchneiden.

Der Chevalier. Befänden der Herr Graf nicht vor gut, daß wir die Pomeranzen-Bäume beſähen, damit das Engliſche Luſt-Stücke beſetzet iſt?

Der Graf. Gar gerne. Was geben ſie dieſen Pomeranzen-Bäumen in den groſſen Käſten für ein Alter?

Der Chevalier. Vielleicht mögen ſie dreyſſig Jahre alt ſeyn.

Dauer der Pomeranzen-Bäume.

Der Graf. Von dieſen, welche in beeden Reyhen ſtehen, iſt keiner jünger als hundert Jahre. Doch es ſind mir einige bekannt, deren Geſchichte mehr Aufmerkſamkeit verdienet, als der meinigen. Ein Pomeranzen-Baum ſcheinet noch jung, und träget Blüthen in einem Alter von zwey biß dreyhundert Jahren. Dieſes beweiſet der ungemein groſſe Baum zu Verſailles, der le grand Bourbon heiſſet. Im Jahr 1523. wurde er nebſt dem übrigen Vermögen des Connetable von Bourbon eingezogen; er war damahls ſchon der ſchönſte Baum in ganz Frankreich, und mochte etwa ſechzig biß ſiebenzig Jahre alt ſeyn, welche mit 217. zuſammen gerechnet, nahe an dreyhundert reichen. Ja es ſind zu Fontainebleau noch viele andere,

Das Beſchneiden. die zu den Zeiten Königs Franciſci des erſten bereits ſchöne Bäume waren.

Treffliche Eigenſchafften des Pomeranzen-Baums. Der Prior. Dieſe lange Dauer iſt an ſich ſelbſt ſchon eine ſchätzbare Eigenſchafft. Aber das gröſte Vergnügen, das er uns machet, beſtehet darinn, daß er beynahe unaufhörlich grünet, und zu einer Zeit Blüthen, angehende und vollkommene Früchte träget. Er gibt uns alles das auf einmahl, was wir ſonſt nur zu verſchiedenen Jahrs-Zeiten genieſſen, ja worauf wir öfters viele Jahre warten müſſen.

Der Chevalier. Unterdeſſen iſt es auch kein leichtes Unternehmen, eine Orangerie anzulegen.

Der Graf. Es iſt weit nicht ſo ſchwehr, als ſie gedenken. Die Genueſer und Provenſalen bringen uns alle Jahre junge ſchon bepfropfte Pomeranzen- und Citronen-Bäume, womit man den erſten Grund zu einer Orangerie legen, und ſich ohne groſſe Koſten einen angenehmen Zeit-Vertreib ſchaffen kan. Träget man Belieben eine groſſe Anzahl zu beſitzen, ſo kan man ohne groſſe Weitläufftigkeit in wenig Jahren dazu gelangen. Man darff nur im Merzen Kerne von wilden und bittern Pomeranzen in ein Miſt-Beet ſtecken, damit ſie durch Hülfe der Glas-Fenſter und einiges Anwärmens gleich im erſten Jahre beynahe zwey Fuß hoch aufſchieſſen. Im zwey-

zweyten Jahre werden ſie in Töpfe geſezet und gepfropfet, und weil man die Töpfe, nach Gutbefinden, bald in den Schatten, bald in die Sonne ſtellen kan, ſo wachſen ſie geſchwinde in die Höhe.

Des Beſchneiden.

Der Prior. Dergleichen Bäume werden Ihnen lieber ſeyn, als andere, weil ſie von Ihrer eigenen Zucht herrühren.

Der Graf. Da dieſer ſchöne Baum zwar in dem mittägigen Theile von Frankreich, aber nicht in unſern Gegenden, wächſet, ſo muß man die Kälte unſers Erdbodens durch eine Vermiſchung verbeſſern, damit er ohngefehr eben die Eigenſchaften bekomme, welche der Boden in einem warmen Lande hat. Zu dieſem Ende nimmet man einen dritten Theil Schaf-Miſt, der ſeit zwey Jahren gelegen; einen dritten Theil alten wohl verfaulten Dunge, aus den Miſt-Beeten oder Miſt-Stätten, und einen dritten Theil fette Erde aus einem Moraſte, worunter kein Thon ſeyn muß.

Erde für die Pomeranzen Bäume.

Wenn die Zeit herbey kommt, die jungen Stämme in Kaſten zu ſezen, ſo müſſen ſie zwiſchen dem Kaſten und zwiſchen der Crone des Baumes ein richtiges Verhältniß beobachten. Werden die Stämme auch gleich mit der Zeit dicker, ſo können ſie ſich doch zimlich lange in einem Kaſten behelfen, der zwölff oder funfzehen Zol-

Wie man ſie in Kaſten ſezen ſollen.

Das Beſchneiden. le im Durchſchnitte hat; doch darff man ſie nicht ſo lange darinnen laſſen, biß der Baum keine friſche Blätter mehr treiben will, und durch ein ſchwächlichtes Anſehen zeiget, es fehle ihm an Raum und Nahrung; ſondern man ſezet ihn, nebſt der an der Wurzel hangenden Erde, in den Kaſten, deſſen Weite etwa zwanzig oder vier und zwanzig Zoll beträgt.

Jeder Kaſten muß von gutem harten Eichen-Holz ſeyn, zu den kleinen darff man nur dünne eichene Bretter nehmen, die groſſen aber müſſen aus ſtarken, anderthalb Zoll dicken, Dielen beſtehen. Dieſe Bretter muß man ſo dauerhaftig miteinander verbinden, als es nur immer möglich, nebſt dieſem muß man ſie gleich Anfangs mit grüner Oel-Farbe ein paarmahl anſtreichen, denn ſonſt gehen ſie bald zu Grunde. Dieſes Oeltränken iſt, des Begieſſens wegen, inwendig eben ſo nothwendig, als es der Sonne und des Regens halben, äuſſerlich nöthig fället.

Geſtalt der Kaſten. Der Chevalier. Hier finde ich an einigen groſſen Kaſten zwey Seiten-Thüren mit doppelten Gewerbe, ingleichen zwey eiſerne Stangen mit Hacken. Wozu dienen doch dieſe Thüren?

Der Graf. Dieſe Oefnungen verſchaffen dem Gärtner Bequemlichkeit, friſche Erde einzutragen, den Koth wegzunehmen,

der

der ſich auf dem Boden ſammelt und har⸗te wird, das äuſſerſte von der Wurzel⸗Er⸗de abzuſondern, und ſelbige ohne Mühe auszuheben, wenn man die Bäume in an⸗dere Käſten ſezen will. Will man kleine Stauden, und folglich auch Pomeranzen Bäume, gehörig in Käſten ſezen, ſo muß man folgender Geſtalt verfahren. Erſt⸗lich beleget man den Boden des Kaſtens mit groſſen Stücken von Ziegel⸗Steinen, und mit Kies, damit das Waſſer durch die Löcher, die man zu dieſem Ende in den Boden bohret, deſto leichter ausrinnen kön⸗ne, denn ſonſt würde der Koth, der ſich auf dem Boden ſammelt, beſtändig feucht und kalt bleiben, folglich den Kaſten ſo wohl, als den Baum, verderben. Her⸗nach beleget man den Boden und die Sei⸗ten des Kaſtens mit dergleichen guter Er⸗de, als wir ſchon beſchrieben haben, und ſetzet den Pomeranzen⸗Baum gerade ein, wenn man ihm zuvor einen Theil ſeiner Wurzel⸗Erde weggenommen hat; dieſes leztere träget zu ſeinem Wachsthume frey⸗lich nichts bey, es hilfft aber dazu, daß er keinen gröſſern Raum, noch mehr Erdreich nöthig hat, und allezeit nur ſo groß und ſtark wird, als er nach der Gröſſe des Kaſtens füglich werden kan. Hernach ſtopft man mit einem dicken Holze auf al⸗len Seiten mehr Erde ein, damit der Baum ge⸗

Das Be⸗ſchnei⸗den.

Weiſe die Bäume in andere Käſten zu ſezen.

Das Beſchneiden.

gegen das Schütteln des Windes feſt ſtehe, und die Erde ſich genau um die Wurzeln ſchlieſſe.

Auch iſt hierbey nicht zu vergeſſen, daß das obere der Wurzel-Erde allemahl höher ſtehen müſſe, als der Rand des Kaſtens: denn ſie ſinket nachgehends wegen Schwehre des Baumes, und durch das Arbeiten der Wurzeln, tiefer, alſo, daß ſie dem Rande gleich kommet. Ohne dieſe Vorſicht würde der Baum mit der Zeit allzutief ſtehen.

Der Chevalier. Unterdeſſen bleibet die Wurzel-Erde oben der Lufft ausgeſezet.

Der Graf. Man bedecket ſie mit Erde, und verwahret ſolche mit ringsherum eingeſteckten glatt-gehobelten und dünnen Span-Brettern.

Geſtalt der Pomeranzen-Bäume.

Was die Crone eines Pomeranzen-Baumes betrifft, ſo giebt man ihr zuweilen die Geſtalt eines ſchönen Buſches, doch ohne inwendige Höhlung; oder einer vollkommen runden Kugel; oder einer halben Kugel, indem man nemlich das obere und die Seiten ausründet, das untere aber Waſſerrecht abſchneidet.

Der Chevalier. Eine ſolche halbe Kugel ſiehet nebſt ihrem Stamme einem (Champignon) Feld-Pfiffer ganz ähnlich.

Der Graf. Die regelmäſſige Geſtalt der Krone, iſt die gröſte Zierde eines Pome-

meranzen-Baumes, und weil dieſe Zierde dauerhafftiger iſt, als die Blüthe, ſo pfleget man das Beſchneiden hauptſächlich nach dieſer Abſicht einzurichten, es ſeye denn, daß man aus der Menge der Blüthen einen Vortheil zu ziehen ſuche.

Das Beſchneiden. Schnitt des Pomeranzen Baums.

Der Chevalier. Hat das Beſchneiden der Pomeranzen-Bäume etwas beſonders von dem Beſchneiden anderer Bäume?

Der Graf. In vielen Stücken. Bey Obſt-Bäumen läſſet man die ſafftigen kleinen Zweige, des Obſtes wegen, ſorgfältig ſtehen; An den Pomeranzen-Bäumen ſchneidet man die meiſten weg, damit der Baum inwendig wohl ausgeäſtet werde; auch ſchonet man die Aeſte nicht, welche gerade abwärts wachſen; noch weniger diejenigen, welche ihre Blätter verliehren, welches an dieſem Baume nur bey ſchwachen oder kranken Aeſten geſchiehet. Hingegen erhält man die kräfftigen, und zur ſchönen Geſtalt der Krone dienlichen, Aeſte mit aller Sorgfalt. Ja man ſchonet ſo gar Aeſte von unnüzen Holze, oder diejenigen, welche der gemeinen Ordnung zuwider wachſen, wenn man wegen ihrer Stärke und des Ortes, da ſie ſtehen, gute Dienſte von ihnen hoffet.

Wenn Hagel, hefftige Winde, Krankheiten oder andere Zufälle den Pomeran-

Das Beſchneiden. zen-Baum verunſtaltet haben, ſo unterſuchet man, wie weit die Crone innen hinein gut geblieben ſey, und wirfft alles ab, biß an ſelbiges Ort: Das iſt, man ſtuzet alle Aeſte, und läſſet nur dasjenige von ihnen ſtehen, was man zu einem friſchen Triebe für kräftig genug hält, und wovon man hoffen kan, eine neue Crone zu bekommen, welche der vorigen gleich, oder doch eine andere erträgliche Geſtalt anzunehmen geſchickt ſey.

Das Beſchneiden des Pomeranzen Baums.

Baum-Läuſe. Dieſer ſchöne Baum wird gerne krank, auch von Baum-Läuſen oder von der Kälte angegriffen. Wird die Crone gelb, ſo muß er in den Schatten geſetzet, und nur ein paar Stunden in der Sonne gelaſſen werden, damit ſein Safft nicht gänzlich vertrockne: Oder man ſuchet das Ubel aus dem Grunde zu heben; und weil es vermuthlich von der Wurzel herrühret, ſo giebt man ihr friſche Erde, oder man ſchneidet die unnüzen und verdorbenen Wurzel-Aeſte weg.

Der Chevalier. Kan man dergleichen Ungeziefer zu ſehen bekommen, welches dieſem Baume Schaden zufüget?

Der Graf. Nur gar zu leichte. Hier auf dieſem Blate iſt eine zimliche Anzahl.

Der Chevalier. Ich ſehe nichts lebendiges, ſondern bloß etliche ſchwärzlichte Puncte von unterſchiedlicher Gröſſe.

Der

Der Graf. Unterdeſſen ſind dieſes Baum-Läuſe. Anfänglich wird man dieſes Ungeziefer gar nicht gewahr, es hänget ſich an das Laub oder an den Stamm, und ſauget den Safft heraus, ohne die Blätter zu durchſtechen. Hernach verwandelt ſich der Rücken dieſes Ungeziefers, ich weiß nicht wie, in eine Schale, oder unbewegliche Decke, darunter es lebet, und welche ein Theil ſeines Leibes zu ſeyn ſcheinet. Dieſe Decke wird allgemach dicker und weiter. Das Thier ſelbſt gehöret unter die gebährenden Arten, und bringet unter ſeiner Decke keine Eyer, ſondern Junge, zur Welt, die ihm gleich ſehen. Man vermuthet, es ſeye jedwedes Thier beederley Geſchlechts zugleich, weil man allenthalben Junge findet.

Das Beſchneiden.

Der Prior. Ich bemerkte dieſer Tagen unter einer dergleichen Schale, welche keine Linie lang und breit war, vermittelſt des Vergröſſerungs-Glaſes, eine ſehr groſſe Menge kleiner Thiergen, die bey Eröfnung ihres Wohnplazes auseinander lieſen, und ſich, wie die Schafe auf der Weide, zerſtreueten Unter der Decke, die ſie umgab, bemerkte ich einen ſchwarzen Flecken und einige Uberbleibſel von einem Balge oder Gerippe, welches man etwa vor den toden Cörper der Alten anſehen, und vermuthen konte, ſie habe ſich über dem

Ge-

Das Beſchneiden.

Gebähren und ernähren ihrer Jungen ganz ausgezehret.

Der Graf. Um dem Ubel vorzukommen, das dieſes Geſchmeiſſe, wenn es überhand nimmt, an dem Pomeranzen-Baume verurſachet, indem es die Blätter ausſauget, und ihr Ausdünſten verhindert, pfleget man den Aſt und die angegriffene Blätter, vermittelſt eines Penſels oder Läpgens, mit Eſſig oder Salzwaſſer zu beſtreichen: dieſes Mittel vertilget zuweilen die ganze Brut, aber zuweilen hilfft es auch nichts.

Der dritte und gröſſeſte Feind der Pomeranzen-Bäume iſt die Kälte. Das Mittel dagegen iſt eine gute Winterung, worein man die Käſten in der Helfte des Weinmonaths bringet. Will man den Winter über noch einige Blüthen abbrechen, ſo muß man im Herbſtmonathe kneipen, das iſt, die Spitze an einigen kleinen Aeſtgen mit dem Nagel abzwicken, denn hernach werden ihre übrige Knoſpen ſpäter ausſchlagen, gleichwie wir ſolches bey dem Roſen-Stocke bereits angemerket haben.

Der Chevalier. Erfordert der Feigenbaum viele Mühe zu warten? Denn ich geſtehe, daß ich dieſen am liebſten ziehen wolte, weil ſeine Frucht treflich nach meinem Geſchmacke iſt.

Der

Der Feigen-Baum.

Das Beſchneiden.

Der Prior. Der Feigen-Baum iſt leicht zu warten, er ſchläget geſchwinde fort, er träget herrliche Früchte, und, was das ſonderbareſte, zweymahl im Jahre. Dieſe vier Vortheile findet man an keinem andern Baume beyſamm.

Eigenſchafften des Feigen-Baumes.

Es gerathen zwar nicht alle Gattungen von Feigen-Bäumen in unſerer Gegend; Jedoch erreichen die weiſſen, ſowohl runden als länglichten Feigen, welches die einzigen ſind, die man dermahlen zu Paris anbauet, eben ſo gut und vollkommen, als immermehr in Provence, oder in Languedoc. Dieſes haben viele Perſonen gegen mich geſtanden, welche aus erwähnten Provinzen gebürtig, Liebhaber der Gärtnerey, und ohne Vorurtheile waren. Ja ſie ſagten, ihre Landsleute, in Languedoc und Provence, hätten der runden Feige den Namen der Feige von Verſailles gegeben, und zwar aus Verwunderung, daß ſie dieſe Art in ſo groſſer Vollkommenheit daſelbſt gefunden, ſie zögen auch ſelbige allen übrigen Arten von Feigen vor.

Gute Gattungen.

Der Graf. Ich habe Reiſende gekennet, welche Italien zum leibhafftigen Paradieſe machten, unterdeſſen aber geſtehen muſten, ſie hätten daſelbſt nichts gegeſ-

Das Beſchneiden. ſen, das beſſer geweſen wäre, als unſere zweyten Feigen.

Der Chevalier. Ich werde alſo gleichfalls Feigen-Bäume ziehen.

Der Graf. Das iſt die leichteſte Sache von der Welt. Man kan auf einmahl bey Genueſiſchen Kauffleuten, um billigen Preiß, ſo viele Feigen-Bäume kauffen, als man nöthig hat; Doch kommt man noch wohlfeiler und gewiſſer dazu, wenn man die Bäume aus Ablegern, Senkern und Auslauffern von guten Feigen-Bäumen ziehet. Sie ſchlagen meiſtentheils alle gut fort, und tragen bald Früchte.

Ausläuffer. Die beſten Ausläuffer (boutures) ſind diejenigen, die man von einem Baume nimmt, der frey im Lande ſtehet, und zwar von ſeiner Morgen- oder Mittag-Seite. Sodann pfleget man ſie im Frühlinge oder im Herbſte in die Erde zu bringen oder zu pflanzen.

Senker. Die Senker (provins) ſind Aeſte, die man beuget, ohne ſie vom Baume loszuſchneiden. Die gebeugete Spitze ſtecket man in die Erde, da ſie denn bald Wurzeln ſchlagen. Hernach entwöhnet man ſie, nemlich man ſchneidet ſie von ihrem Stamme los, wie die Reben.

Einleger. Die Einleger (marcottes) ſind leicht zu machen. Man ſtecket einen Aſt in einen blechernen Trichter, oder mit Erde gefüll-

gefüllten Korb. In ſelbigem treibet er Haar-Wurzeln, und ſo dann ſchneidet man den Einleger unter dem Korbe ab, den man in die Erde gräbet. Auf dieſe Weiſe wiederfähret den zarten Würzelgen nichts leides, man verhindert auch das Wachsthum der Pflanze nicht, indem ſie, wie hier zu ſehen, keines Pfropfens nöthig hat, weil man zu einem Einleger allemahl Zweige von der beſten Art nimmt, und welche die ſchönſte Frucht träget.

Das Beſchneiden.

Verlangen ſie gleich im nächſten Jahre vollkommene Feigen-Bäume zu haben, welche Früchte tragen, ſo dürfen ſie nur die ſchönſten Aeſte eines alten Feigen-Baums ins freye Land ablegen. Das Kunſt-Stücke iſt leicht zu lernen. Man ſtecket einen mittelmäſſigen Aſt durch einen Kaſten, ſcheelt aber zuvor eines Fingers breit Rinde zwiſchen zweyen Augen hinweg. Das abgeſcheelte Ort muß etwa vier biß fünf Finger hoch über dem Boden des Kaſtens bleiben, ſo treibet der Aſt aus dem unbedeckten Plätzgen Wurzeln, hernach entwöhnet man ihn durch Abſchneiden unterhalb des Kaſtens.

Sobald ihre junge Feigen-Bäume, ſowohl die Ausläufer, als Senker und Ableger, oder Pflanzen von eingewurzelten Aeſten, anfangen eine ſchöne Crone zu treiben, ſo nimmt man ſie aus dem Topfe oder

Das Beſchneiden. Korbe, und ſetzet ſie in Kåſten, wobey die Wurzel-Erde allemahl ein wenig höher ſeyn muß, als der Rand vom Kaſten. Will der Feigenbaum mit der Zeit kein ſtarkes Holz mehr treiben, ſo muß man die Erde an den Seiten erfriſchen, oder ihm eine råumlichere Wohnung anweiſen. Nach zwanzig Jahren werden die gröſſeſten Kåſten für die Feigen-Båume zu klein, und da kan man ſie in das freye Feld ſetzen, und noch gar wohl gebrauchen.

Der Prior. Zuweilen gebrauchet man die Feigen-Båume als Spaliere; Allein dieſer Baum liebet die Freyheit zu ſehr, und treibt zuviel Holz, als daß er ſich ſo zwingen lieſſe. Zwar kan man ihn mit Gabeln unterſtützen, die etwa einen Schuh weit von der Mauer ſtehen; allein es gereichet ein ſolches Gebüſche an einer Mauer, das den untern Theil derſelbigen im geringſten nicht verdecket, dem Garten zu keiner ſonderlichen Zierde, und überdiß richtet der Winter, ohnerachtet aller Vorſichtigkeit, die gemachte Einrichtung ziemlich zu Grunde.

Der Graf. Man låſſet es alſo dabey bewenden, daß man die Feigen-Båume ins freye Land oder in Kåſten ſetzet. Im Winter bedeckt man die im freyen Felde ſtehende mit Stroh-Decken gegen die Kålte.

te. Die Bäume im Kaſten ſetzet man in die Winterung. Dieſe letztern ziehet man heutiges Tages den andern vor, weil man ſie ſicherer und leichter pflegen kan, und weil ihre Frucht nicht nur eben ſo wohlgeſchmack iſt, als der im Lande ſtehenden, ſondern auch früher zeitiget.

Das Beſchneiden.

Der Chevalier. Es iſt ſchade, daß dieſer Baum keine ſo ſchöne Geſtalt annimmt, als der Pomeranzen-Baum.

Beſchneiden des Feigen-Baums.

Der Graf. Das Beſchneiden des Feigen-Baums hat ſeine beſondern Vortheile. Sie beſtehen kürzlich in folgenden: Erſtlich iſts ohnmöglich der Crone eines Feigen-Baums eine ganz genau-abgemeſſene Geſtalt zu geben.

Der Prior. Dieſes iſt eben kein groſſes Ubel. Ein natürliches Weſen und eine ordentliche, aber nicht abgezirkelte, Geſtalt ſtehet allzeit gut, auch an ſolchen Dingen, die man nach Belieben aufputzen kan.

Der Graf. Um deſto mehr ſoll man alſo den Feigen-Baum von allem Zwange befreyen. Seine Blätter ſind zu breit und zur Formirung einer runden Figur gar zu unbequem. Es iſt genug, wenn man ihr noch ſo zimlich nahe kommt, oder doch wenigſtens verhindert, daß der Baum keine lächerliche Figur mache, und auf ei-

Das Beſchneiden. ner Seite gewaltig lange, auf der andern aber ganz kurze Aeſte treibe.

Die Aeſte von unnützem Holze haben platte, oder wenig erhobene, auch weitläuftig auseinander ſtehende, Augen. Die guten Aeſte haben groſſe und nahe beyſamm liegende Augen. Dieſe letztern muß man beybehalten. Biß hieher trifft alles noch ziemlich mit andern Obſt-Bäumen überein; Allein weil die Feigen nicht an den zarten Aeſtgen des Baumes wachſen, ſondern an den ſtarken: ſo muß man in dieſem Stücke anders verfahren, als ſonſt gewöhnlich, nemlich man muß die ſchwachen Aeſte des Feigen-Baumes abſchneiden, und ihm nur die ſtarken laſſen. An dieſen wachſen die Feigen gleich zum Holze heraus, ohne daß vorher einige Blüthen zum Vorſcheine kämen, weil dieſe Frucht ihre Fäden, ihren Staub und ihre Saam-Körner unter einer gemeinſchafftlichen Decke verbirget.

Der Prior. Bey dieſer Frucht iſt alles auf eine ganz beſondere und von der gemeinen Ordnung, die man bey anderm Obſte wahrnimmt, weit unterſchiedene Weiſe eingerichtet. Derjenige, welcher den Obſt-Bäumen eine allgemeine Ordnung vorſchrieb, machet in ſelbiger eine Veränderung, ſo offt, als es ihme beliebet, und bringet Früchte herfür, wenn er gleich

gleich die gewöhnlichen Geſetze der Fruchtbarkeit nicht beobachtet. Aus dem Stiele der Blätter, ſo nach Johannis auf dem Feigen-Baume wachſen, werden die Feigen-Blüthen, oder die erſten Feigen, im künftigen Jahre wachſen; Aus dem Stiele jedweden Blats, das im Frühlinge ausſchläget, wächſet eine Feige, die im Herbſt reif wird, wenn das Wetter warm und die Lage vortheilhafftig iſt; wo nicht, ſo vertrocknet ſie, und wird nicht einmahl im folgenden Jahre reif, wiewohl es ſcheinet, als ob ſie den Winter über gut bliebe.

Das Beſchneiden.

Der Graf. Da man den Schnitt der Feigen-Bäume nach der Weiſe einrichten ſolle, wie die Feigen wachſen, wie meynen Sie, daß man ſich dabey erhalten müſſe?

Der Chevalier. Man hat, meines Erachtens, Urſache die ſtarken Aeſte ſehr lang zu laſſen, damit man deſto mehr Feigen bekomme.

Der Graf. Dieſes würde in der That auch geſchehen. Unterdeſſen thut man beſſer, wenn man, den Baum zu ſtärken, dem Holze genug Nahrung zu ſchaffen, und ſolche Feigen zu ziehen ſuchet, welche mehr ihrer Schönheit, als ihrer Menge, wegen ſchätzbar ſind. Deßwegen hält man die Feigen-Bäume etwas niedrig, zumahl diejenigen, welche in Kaſten ſtehen,

Das Beſchneiden. die ihre Wurzeln nicht mit ſolcher Freyheit ausbreiten können, als die im freyen Felde.

Wann der Frühling wieder kommet, ſo ſchneidet man alle Schößlinge weg, die aus dem Stamme treiben; dieſe kan man zu Ausläufern gebrauchen. Alles abgeſtandene Holz ſchneidet man ebenfalls weg, die dicken neuen Aeſte ſtutzet man ab, und läſſet ihnen keine gröſſere Länge, als anderthalb Schuhe oder zwey. Im April muß man die Spitze eines jeden, ſowohl jungen, als alten, Aſtes wegbrechen, damit ſie ſich wie Gabeln ſpalten, denn dadurch verſchaffet man den unten herfür kommenden Früchten mehr Safft, und ſich ſelbſt eine reiche Leſe auf das nächſte Jahr, in welchem man überall, wo die neuen Schößlinge Blätter treiben, Früchte finden wird.

Das Begieſſen der Feigen-Bäume. Der Feigen-Baum hat das Waſſer höchſt-nöthig. Es iſt höchſt-ſchädlich, wenn ein Gärtner das Begieſſen nach einem kleinen Regen aus Faulheit unterläſſet, indem ſo gar ein ſehr ſtarker Regen den Baum ſelten genugſam anfeuchtet, weil ſeine breite Blätter die Tropfen auffangen, und nicht an die Wurzel herab fallen laſſen. Er will wenigſtens einmahl in der Woche reichlich begoſſen ſeyn, das verſtehet ſich nemlich im Frühlinge; im

Junio,

Junio, Julio und Auguſto aber alle Tage. Man darff nur eine Feuer-Spritze nehmen, ſo gehet dieſe Arbeit ſehr geſchwinde von ſtatten, oder, wenn man Spring-Bronnen in der Nähe hat, darff man nur eine lederne Wurſt an den Hahn legen, denn das Waſſer wird von dem nachquellenden immer weiter vorwärts, ja gar in die Höhe getrieben, alſo, daß ein einiger Menſch innerhalb wenig Zeit eine lange Reyhe Kaſten genugſam bewäſſern, ja noch dazu die Beete von einem groſſen Quartier Küchen-Gewächſe zugleich verſorgen kan.

Das Beſchneiden. Geſchwinde Art zu begieſſen.

Der Chevalier. Allem Anſehen nach haben ſie ihre Feigen-Bäume deßwegen um den Rand des Brunnen-Beckens hergeſetzet, damit man ſie deſto leichter begieſſen möge. Aber zu was Ende haben Sie ſelbige an den Spring-Brunnen gebunden?

Der Graf. Die Sache iſt viel anders beſchaffen, als Sie gedencken. Sie ſehen, daß mitten in dem ſechs-eckigten untern Waſſer-Becken, deſſen Rand der Erde gleich iſt, noch ein kleines rundes Becken auf einem, vier Schuhe hohen, Fuſſe ſtehet, worein das vom Spring-Bronnen empor geſprützte Waſſer herab fället, und ſodann in das untere Becken abflieſſet. In dieſes obere Becken nun laſſe ich ſo viele Streiffen Tuch, als Kaſten rings

Das Beſchneiden. herum ſtehen, mit ihrem einem Ende hängen, das andere Ende aber, an die Wurzel eines Feigen-Baumes legen; und, weil denn dieſes Ende niedriger iſt, als das andere, ſo in dem Waſſer-Becken hänget, ſo ſauget der Tuch-Streiffen das Waſſer in ſich, und erfüllet ſich allmählig von einem Ende biß zum andern damit. Es dringet von einem Woll-Fäſergen in das andere, tröpfelt allmählig auf die Wurzel-Erde herab, und befeuchtet ſie unaufhörlich. Dergleichen Wäſſerung hat die Bequemlichkeit, daß man ſie ohne Mühe entweder endigen oder verdoppeln kan.

Der Chevalier. Dieſes heiſſet in der That eine ſchwere Arbeit mit leichter Mühe verrichten. Sind das die Früchte alle, die Sie meiner Aufſicht untergeben wollten?

Der Oel-Baum.

Der Oel-Baum verdienete ihre Sorgfalt eben ſo ſehr, ja noch mehr, als alle vorige Bäume, woferne nur ſeine Frucht in dieſer Gegend zur Reife gelangen könnte.

Der Chevalier. In welcher Gegend kommt er wohl am beſten fort?

Gutes Oel. Der Prior. An der mittägigen See-Küſte von Frankreich geräth er vortreflich.

Inſon-

Inſonderheit bereichert er die Gegend um Oneille und Graſſe in Provence mit einem Oele, das an Süſſigkeit alles Welſche und Portugieſiſche Oel weit übertrifft. Das Oel von Arramont, Aix und Nice, iſt ebenfalls nicht ſchlecht. Den dritten Rang gibt man dem Oele, das aus Napoli, Morea, Candia und den Inſuln des Archipelagi kommt. Die Oliven ſind an Güte eben ſo unterſchieden, als das Oel, denn die aus Provence, welche man an ihrer kleinen, eckigten und ungleichen Figur kennet, haben wegen ihres zarten Geſchmackes allenthalben den Vorzug. Das Beſchneiden. Gute Oliven.

Das Laub der Oel-Bäume ſcheinet dem Weiden-Laub ſehr ähnlich. Sie ſind ſehr leichte zu ziehen, woferne man Luſt dazu hat, und erfordern faſt gar keine Mühe. Man ſetzet ſie in Käſten, worein man leichte und warme Erde füllet. Des Sommers begieſſet man ſie ſtark, und des Winters rettet man ſie gegen den Froſt.

Der Chevalier. Sie belieben mir doch zu ſagen, wie man das Oel verfertige?

Der Prior. Die Oliven laſſen ſich auf eine doppelte Weiſe gebrauchen. Will man Oel davon machen, ſo zerquetſchet man ſie, in einer Mühle, zu einem dicken Brey, worauf man hernach warmes Waſſer gieſſet. Dieſes Begieſſen ſondert

das

Das Beſchneiden.

das Oel ab, als welches empor ſteiget, und oben auf dem Waſſer ſchwimmet, wornach man es leicht wegnehmen kan. Es bleibet nicht länger gut, als ein Jahr, nach dieſer Zeit wird es ſchwach und verdirbet. Da die Natur den Wein beſtändig verbeſſert, je länger er lieget, ſo will ſie uns des ſparſamen Gebrauches davon erinnern; dahingegen, weil das Oel nur ein Jahr gut bleibet, ſo nöthiget ſie die Reichen, dem gemeinen Volke davon mitzutheilen, welches allezeit ſparſam damit umgehen wird.

Was aber die Oliven betrifft, die man eſſen will, ſo muß man vorhero ihre Bitterkeit verbeſſern: Man gieſſet alſo erſtlich eine Lauge von Kalch und Aſchen darüber, hernach leget man ſie in irdene oder hölzerne Gefäſſe, nebſt etwas Waſſer, Salz, Coriander und Fenchel, oder einer andern gewürzhafftigen Pflanze.

Dieſe Frucht, deren Safft man mit ſo groſſem Vortheile in alle Länder verführet, vergütet den Gegenden, wo ſie wächſet, den Mangel an Butter und übrigen Bequemlichkeiten der Viehe-Zucht, als welche an einem dergleichen Orte ſelten angetroffen wird, indem das Erdreich an ſich ſelbſt ſehr locker iſt, eine groſſe Sonnen-Hitze ausſtehen muß, und folglich wenig Weide verſchaffen kan.

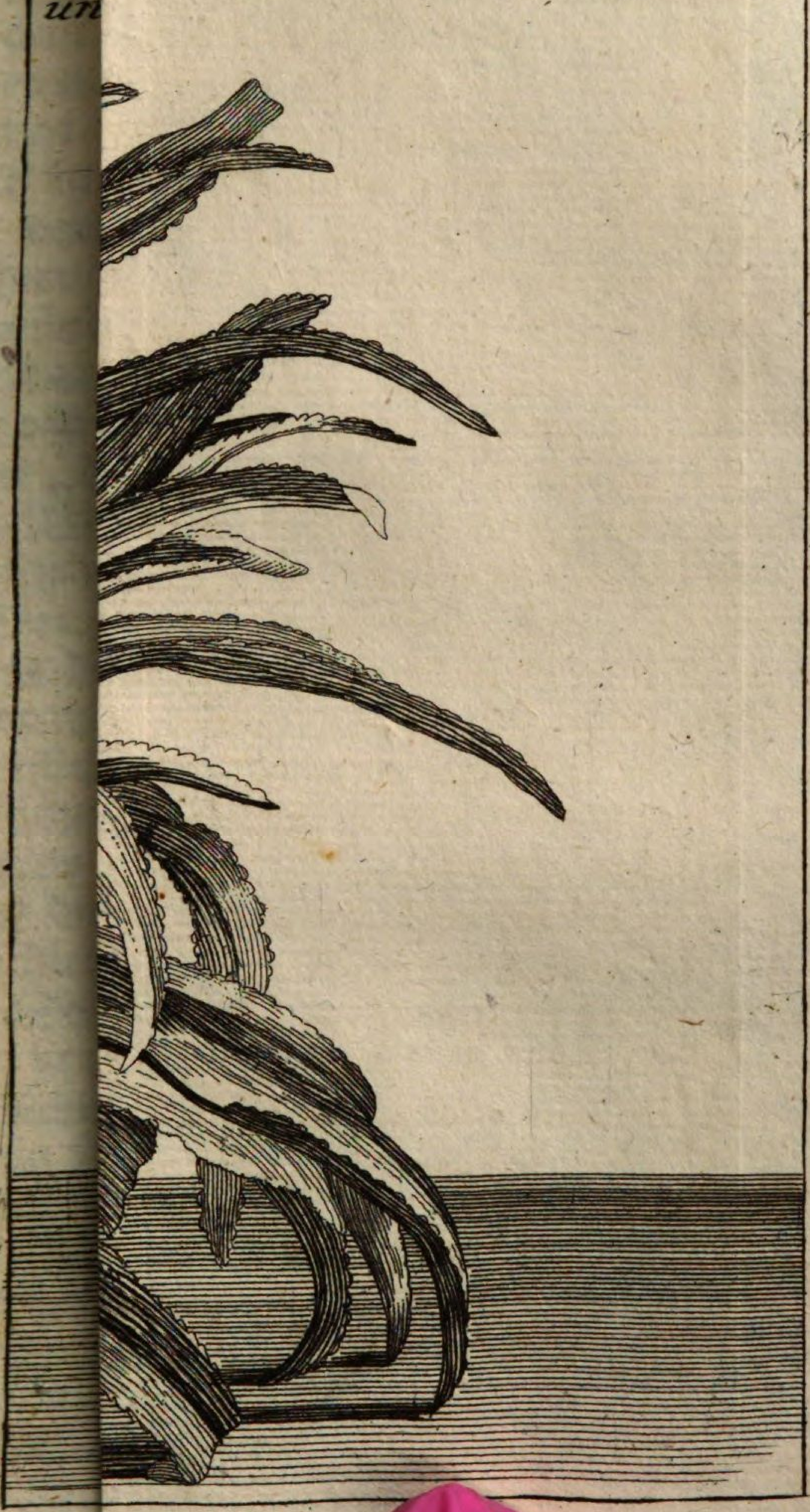
Der

Der Chevalier. Wir haben ja in Frankreich noch an mehr Orten, als nur in Provence alleine, ſandigte und unfruchtbare Gegenden, weil ſie die allzugroſſe Hitze ganz ausſauget. Sollte es nicht möglich ſeyn, Oel-Bäume dahin zu pflanzen? Das Beſchneiden.

Der Prior. Das iſt wahr, alleine man bleibt bey der alten Leyer, und ſagt allezeit, es würde nicht angehen, weil noch niemahl Oel-Bäume daſelbſt geweſen. Als unſere Vorfahren, die Gallier, über die Alpen zogen, um ſich in Italien niederzulaſſen, und die Früchte des Weinſtockes und Oel-Baumes daſelbſt zu genieſſen, ſo glaubten ſie nicht, daß dieſe Pflanzen in ihrer Heymath wachſen könnten, da man ſie doch hernach mit gröſſerm Vortheile daſelbſt zog, als in Italien ſelbſt. Plinius hiſt. nat. lib. 12. c. 2. Alſo hatte man ſich ebenfalls eingebildet, die Muscateller-Trauben, die Pomeranzen und Feigen, würden bey uns niemahls zeitigen. Ja man hat dieſen Irrthum erſt ſeit kurzem abgeleget, und vorjetzo zweifelt niemand mehr daran. Die Chineſiſchen Aepfel, die Muscateller-Trauben, und die Feigen könnten auch in der Nordlichen Gegend von Frankreich, zum Beyſpiele in Champagne, den zarteſten Geſchmack und vollkommenſte Zeitigung erlangen. Sie können noch aus einem andern Beyſpiele abnehmen, was wir von dergleichen Ver-

Das Beſchneiden. ſuchen, und von der Treflichkeit unſers Bodens, hoffen dürffen. Vor einigen Jahren gab der König dem Mr. Normand einige Sproſſen von Ananas, und empfahl ihm ſelbige zu pflanzen, ob ſie gleich faſt ganz verwelket und ohne Wurzel waren. Doch befande ſich das Herz noch gut: Sie ſchlugen fort. Allein ihre Frucht konte nicht zur Zeitigung kommen. Jedoch zwey andere Sprößlinge, die man der Fäulniß entriſſe, gaben Anno 1733. zwey Früchte von ſolcher Schönheit, daß man ſie ſehr bewunderte. Durch fleißiges Warten, und gutes Herbſt-Wetter, kamen ſie zu erwünſchter Reiffe. Der König ſelbſt koſtete eine davon den 28. Decemb. und befande ſie treflich. Jedermann, dem Se. Majeſtät etwas davon koſten lies, um verſchiedene Meynungen darüber zu hören, gabe das einhellige Zeugniß, dieſe Ananas ſeyen recht zeitig, von ſüſſem und auf der Zunge ſchmelzendem Fleiſche, etwas ſäuerlichtem Geſchmacke, und ſo angenehmen Geruche, als die Erd-Beeren.

Was ich hieraus ſchlieſſen will, iſt dieſes: Hat man Ananas im Nordlichen Theile Frankreichs können zum zeitigen bringen, da man doch glaubte, es wäre auſſerhalb des heiſſen Erd-Striches ganz ohnmöglich: So gehet es noch viel leichter



m.

ter an, daß der Oel-Baum diſſeits der Loire anſchlage, da er jenſeits ſo wohl fortkommt. Man kan in unſerer Landes-Gegend faſt alles zuwege bringen, wenn man nur verſuchen und ſich Mühe geben will. Das Beſchneiden.

Der Graf. Meines Ortes glaube ich, es würde mit dem Oel-Baume eben die Bewandniß haben, als mit dem weiſſen Maulbeer-Baume, welcher an manchem Orte, den man für ihn und für den Seiden-Wurm für allzukalt hielte, erwünſcht fortſchläget.

Der Prior. Man überzeuget ſich alle Tage deutlicher von der Unrichtigkeit einer ehemahls beynahe allgemeinen Meynung, nehmlich, es wären einige Früchte gewiſſen Ländern dermaſſen eigen, daß ſie anderswo keinesweges fortkommen. Seitdeme dieſes unbequeme Vorurtheil ſeinen Abſchied erhalten hat, ſo leſen wir heutiges Tages in unſern Gärten ſolche Früchte, deren Namen uns vor Zeiten nicht einmahl bekannt geweſen. Seitdeme man fleiſſig Achtung giebt, was jedwedes Land trefliches zeuget; was jedwede Erde von ſich ſelbſt hervorbringt; was man durch Vermiſchung einer Erde mit der andern zeugen kan; was uns die Bäume tragen ohne Beſchneiden; was andere, nach beſchehenem Schnitt; was jedwede Jahres-Zeit ohne Mühe bringet; was man

durch

Das Beſchneiden. durch Hülffe der Glas-Fenſter, Stroh-Decken, Gewächs-Häuſer, Miſt-Beeten erzwingen kan; mit einem Worte, ſeitdeme man ſich befleiſſiget der Natur auf alle mögliche Weiſe zu helfen, und zu verſuchen, wie weit man ihr helfen könne: So hat man endlich in einem einigen Lande gezogen, was man vorher aus der halben Welt zuſamm ſuchen muſte; man hat Früchte zu allen Zeiten des Jahres zum wachſen gebracht, welche vorher das Vorrecht einer einigen waren; Man hat Mittel erfunden, auf dergleichen Erdreich etwas zu bauen, das vorhero mit gänzlicher Unfruchtbarkeit geſtraffet zu ſeyn ſchiene; Man hat der menſchlichen Geſellſchafft eine Reyhe von Früchten-und Küchen-Gewächſen verſchaffet, welche in unaufhörlicher Folge fortgehet, ſo lange als das Jahr währet.

Der Graf. Eben dieſe unaufhörliche Abwechslung iſt die Haupt-Abſicht des Garten-Weſens; nur muß man die Gärten nicht mit allen möglichen Arten der Gewächſe beſetzen, wie viele Leute thun: Wozu hilfft es doch, viele Mühe an Bäume zu wenden, die uns nur mittelmäſſige Früchte bringen? Iſt es nicht beſſer, die Arbeit und den Boden auf etwas vortrefliches zu ſpahren? Bey unſerm nächſten Spatzier-Gange will ich Ihnen, mein

lieber

lieber Chevalier, zeigen, auf was vor Weiſe man einen Garten am nützlichſten gebrauchen kan, mit was vor Gattungen der Gewächſe man ihn beſetzen muß, und wie man ſie das ganze Jahr über vortheilhafftig anwenden ſoll. Das Beſchneiden.

Der Chevalier. Wenn Sie mich dergeſtalt zur Haushaltung anführen, ſo wird die Welt-Weißheit ihren Abſchied bald erhalten.

Der Prior. Im geringſten nicht: ſo geſunde Welt-Weisheit fänget allemahl bey einer vernünfftigen Haushaltung an. Dieſe allein ſetzet den Menſchen in den Stand ruhig zu leben, andern Gutes zu thun, und ſich dem Wohlſtande gemäß aufzuführen. Mit was für Rechte will man von Dingen reden, die am Himmel geſchehen? und warum will man das Welt-Gebäude in Ordnung bringen, wenn man ſein eigen Haus-Weſen nicht ordentlich einrichten kan?

Das Obſt.

Das Obſt.

Neunte Unterredung.

Der Graf. Die Gräfin.
Der Chevalier.

Der Chevalier. Im Monath May friſche Feigen und Weintrauben vom vorigen Jahr! Das iſt in Wahrheit etwas ſehr ſeltenes.

Die Gräfin. Wie Sie ſehen, ſo wiſſen wir alte und neue Sachen miteinander zu vereinigen.

Der Chevalier. Die Feigen habe ich, meines Erachtens, der warmen Winterung und der Geſchicklichkeit des Gärtners zu danken; Aber mit dem Verwahren der Herbſt-Früchte hat der Gärtner nichts zu thun: Folglich müſſen ſie ein Werk anderer Hände ſeyn.

Die Gräfin. Das iſt wahr. Ich habe ſie unter meine eigene Aufſicht genommen, und es etlichemahl ſo weit gebracht, daß die Birnen von St. Germain biß in den Hornung, und die Virgouleuſe biß in den April gut geblieben ſind.

Der Graf. Man erfindet alle Tage Mittel, welche uns, auſſerhalb der gewöhnlichen Zeit, Früchte auf unſere Tafel liefern

ſern, und man wird niemahls zuviel erfin- den. Doch das Hauptwerk, wobey man anfangen muß, woferne man das ganze Jahr über ſchönes Obſt haben will, iſt dieſes, daß man die Zeit genau wiſſe, wenn das Obſt auf dem Baume, oder im Gewächs-Hauſe zeitig wird, und daß man die Wahl der Obſt-Bäume, die man in ſeinem Garten pflanzen will, nach Anleitung dieſer Wiſſenſchafft einrichte. Das Obſt.

Die Gräfin. Man muß ſich bemühen in jeder Jahres-Zeit etwas trefliches zu haben, das geringere muß man nur gebrauchen, um den Abgang des beſſern damit zu erſezen.

Der Chevalier. Die Anzahl von ſehr gutem Obſte iſt nicht übermäſſig groß. Ich werde alſo die Namen und die Ordnung, wie eines nach dem andern folget, gar wohl in meine Schreibtafel zeichnen können.

Der Graf. Dieſe Nachricht habe ich Ihnen verſprochen.

Die Gräfin. Wir wollen alſo den Anfang bey den Früchten des gegenwärtigen Monaths machen. Frühes Obſt im May.

Der Chevalier. Ich glaubte bißhero, er brächte nichts, als Blüthen und Blumen.

Die Gräfin. Morgen wird man Sie mit einem Teller Erdbeeren bedienen.

Der Chevalier. Mit zeitigen?

Das Obſt.

Die Gräfin. Mit vollkommen zeitigen. Wenn Sie unglaubig ſeyn wollen, ſo ſollen dieſe Erdbeeren künftig im April zeitig ſeyn. Wir haben zwey Tage vor Ihrer Ankunft allhier welche geeſſen, und dürfen Sie hieran nicht zweifeln.

Der Chevalier. Bringt die Gewächs-Stube dergleichen frühzeitige Früchte zuwegen?

Der Graf. Im geringſten nicht. Man hat die jungen Erdbeer-Sträuche im Herbſt aus dem Walde gehohlet, und in das Miſtbeet verſezet. Im Februario wurden ſie angewärmet, das iſt, es wurde um das ganze Beet friſcher Pferd-Miſt eingegraben. Das übrige thaten die gläſernen Glocken und der Sonnen-Schein.

Die Gräfin. In vierzehn Tagen aufs längſte hoffe ich, Ihnen frühzeitige Kirſchen vorzuſezen, die in freyem Felde gewachſen ſind. Dieſes ſind meine Einkünfte; Uber dieſe führe ich die Einnahme; Woher ſie aber kommen, das wird Ihnen der Herr Graf ſagen.

Früzeitige Kirſcheu. Wie man mit den Erdbeeren recht umgehen ſolle.

Der Graf. Will man frühzeitige Kirſchen haben, ſo darf man nur einen Kirſchbaum als ein Spalier ſezen, und zwar in eine vollkommen gute Lage. Will man frühzeitige Erdbeeren im freyen Lande haben, ſo darf man ſie nur im Herbſte unten an eine verſezen, welche ſchön an

der Sonne lieget. Im Frühlinge nimmt man die Blüthen weg, welche zu-lezte ausſchlagen; Dieſes ſtärket die erſtern, und beſchleuniget ihr Wachsthum. Sie nehmen geſchwinde zu, und geben weit ſchönere Früchte. Sind keine Früchte mehr vorhanden, ſo ſchneidet man das Geſträuſſe glatt an der Erde weg, denn dadurch gewinnet die Wurzel mehr Stärke; dahingegen, wenn man ihr das Geſträuſſe läſſet, ſo ſchwächet ſie ſich durch das Treiben vieler Sprößlinge, welche ſich von ſelbſt in die Erde ſenken, aber wegen allzugroſſer Menge einander ſchädlich fallen. Ein Geſatz (Reihe) Erdbeere kan man drey Jahre gebrauchen. Alle Jahre reutet man ein Drittel aus, und ſetzet friſche Stöcke aus dem Wald an ſeine Stelle. Das folgende Jahr verneuet man das zweyte Drittel, und ſo immer weiter. Auf dieſe Weiſe ereignet ſich niemals einiger Abgang. Das Obſt.

Die Gräſin. Nebſt den Erdbeeren und frühzeitigen Kirſchen, werden im Junio die Hindbeeren und Johannisbeeren kommen. Gegen die Mitte dieſes Monaths gelangen die gemeinen Kirſchen zur Reiffe: bald hernach die ſchönen Kirſchen de Montmorency, und die ſüſſen Kirſchen ſo wohl die ſchwarzen, als weiſſen: welche letztere man für die beſten hält. Im Junio Hindbeeren und Johannisbeeren.

Das Obſt. Julius iſt der Monath für rothe Früchte. Es zieren unſern Tiſch dieſe, welche ich bereits benennet habe, und nebſt ihnen die Engliſchen Kirſchen, die man ihrer Gröſſe und Süſſigkeit wegen liebet, die fleckigten und ſchwarzen Kirſchen. Die Feigen-Bäume laſſen ſchon einige Früchte fahren, womit man ſich zu Anfange der Mahlzeit ergötzet. Gegen die Mitte dieſes Monaths ſammlet man die erſten Pfirſinge, die kleinen Pfirſinge von Troyes, die gelben Pflaumen (a), die frühzeitigen blauen, oder brunes de Catalogne, die erſten Abricoſen, und verſchiedene trefliche Birnen, als die kleinen Muscateller (b), (poire de ſept en gueule) Sommer-Birnen (de Madelaine, citron des carmes,) und die goldgelben, (aurate.)

(a) Cataloniſche Pflaumen.

(b) oder Birnen ſieben auf einen Schluck.

Der Graf. Die kleinen Muſcateller erſezen mit ihrem lieblichen Geſchmacke, was ihnen an Gröſſe abgehet. Sie gerathen am beſten auf einem alten Baume, in freyer Lufft und trockenem Boden. Die Gold-Birnen ſind noch nicht ſehr gemein, verdienen aber, daß man ſie vermehre, weil ſie eben ſo bald zeitigen, als die Muſcateller an Niedlichkeit ihnen nichts nachgeben, und an Gröſſe ſie ſieben oder achtmahl übertreffen.

Sommer-Birnen.

Die Gräfin. Zu Eude des Julii, wenn ich mich recht beſinne, bringt man mir die dicken oder gezuckerten Merabellen:

Die-

Dieſe Pflaumen ſind voll Safft und ſehr ſüſſe. Wenn man alle dieſe Früchte geſchickt auf einander leget, kan man Pyramiden und Gebäue daraus machen, deren Aufſätze ſich durch ſchöne glänzende Farben unterſcheiden. Man kan ſie ſo gar ſchattiren. Das Obſt.

Der Auguſt überhäuffet mit Früchten. Er giebt groſſe Feigen, Spat- und fleckigte Kirſchen, Abricoſen und eine Menge ſehr guter Birnen.

Der Graf. Die erſten ſind le muſcat Robert oder poire à la Reine, iſt eine ſpröte Birn, hat wenig Mark aber vielen Safft; la poire de fuſée oder cuiſſe Madame verdienet wohl wegen ihres guten Geſchmackes, daß man ſie vor dem Winde in Sicherheit bringe, weil ſie vom geringſten Hauch abfället; la blanquette à longue queue wird wegen ihres weinhafftigen Geſchmackes und zarten Fleiſches hoch geachtet; Die Birn ohne Schale, poire ſans peau, ſo allezeit nur allzubald vorüber gehet, zerſchmilzt ſehr leicht im Munde und hat einen wohlriechenden Safft.

Die Gräfin. Ich liebe la caſſolette und le ſalviati, welche zu eben dieſer Zeit ſich einſtellen. Sie ſchicken ſich wohl zum einmachen mit Zucker, weil ſie muſcatellern und kein Mark haben.

Das Obſt. Der Graf. Die leztern von dieſem Monathe ſind: le bon chretien d'eté musquée, und la robine, oder royale musquée, ingleichen muſcat d'Août, oder royal d'eté genannt. Beede ſind ſpröte, aber voll Safft, und riechen wohl.

Die Gräfin. Dieſes iſt der Monat für die ſchönen Pflaumen. Allein ich kan die vielen Gattungen nicht alle erzählen.

Der Graf. Die erſten ſind la prune de Monſieur oder le damas de Tour, hernach folget le damas violet und damas rouge. Die drey beſten Gattungen der Damaſcener Pflaumen ſind le verd, le blanc, und le maugeron, welche gleich den vorigen ſich gerne vom Kerne löſen, und den beſten Geſchmack haben.

La petite mirabelle blanche und la rouge, la prune d'abricot, le perdrigon d'Italie oder prune royale, le perdrigon violet, le perdrigon blanc und la prune diaprée ſind ſämtlich von trefflichem Geſchmacke. La ſainte Catherine giebt den andern nichts nach, zumahl, wenn man ſie am Spalier wurzeln und alt werden läſſet, wozu man ſie in freyer Lufft nicht bringen kan, weil ſie ſich zu ſehr zerſtöſſet.

Die Gräfin. La Reine Claude iſt nach meiner Meynung beſſer, als alle jezo erwähnte. Es wäre eine vollkommen ſchönen

ne Pflaume, wenn ſie bey ihrem zarten Saffte eine ſchönere Farbe hätte. Das Obſt.

Der Graf. Man bringet zuweilen einige rothe Streiffe in die grüne Farbe, die ſie beſtändig behält, wenn man die Blätter aus dem Wege raumet, die ihr den Sonnenſchein benehmen. Dieſes Mittel thut ſeine Würkung auch an den Abricoſen, Pfirſingen und Birnen! jedoch muß man es mit Mäſſigung gebrauchen. Weiß der Herr Chevalier, warum? Mittel das Obſt zu färben.

Der Chevalier. Man würde der Frucht ſchaden, wenn man viele Blätter abriſſe. Allem Vermuthen nach, dienen ſie zwar, etwas vollkommen reif zu machen, noch gewiſſer aber helffen ſie zu deſſen Ernährung.

Der Graf. Es iſt eine ganz richtige Sache, daß die Vollkommenheit des Safftes im Obſte auf dem Wolſtande der Blätter beruhe, denn der Safft tritt, nach der heut zu Tage am meiſten angenommenen Meynung nicht ehender in ſelbiges, als biß er vorhero ſeinen Umlauf in den Blättern verrichtet hat. Das gewiſſeſte hievon iſt dieſes, daß das Obſt verdirbt und ſchwindet, ſo bald der Baum die Blätter verliehret.

Der Anfang des Auguſts gibt die Magdalenen-Pfirſinge; eine heiſſet die weiſſe, die andere die rothe, beede ſind vortrefflich. Man erkennet dieſe Art an den Blättern, Pfirſinge.

Das Obſt. welche weit mehr ausgezackt ſind, als bey allen andern Pfirſingen. Biß zu Ende dieſes Monaths pflücket man la mignonne, von zweyerley Sorten, groſſe und kleine. Jene iſt die ſchönſte und vollkommenſte unter allen Pfirſingen, und man ſolte ſie am häuffigſten pflanzen.

La roſſane, la chevreuſe hative und la belle garde oder gallande, ſehen angenehm aus, kommen aber an Güte der violette hative nicht bey, welche am ſtärkſten unter allen nach Wein ſchmecket, und nebſt dem brugnon, ſo ihr ähnlich ſiehet, zu Ende des Auguſts erſcheinet.

Der Chevalier. Was für ein Unterſchied iſt zwiſchen den Pfirſingen, Blut-Pfirſingen (brugnon) und pavi?

Blut- oder braun-lichter Pfirſing. der Pavianiſche. Der Chevalier. Der Blut-Pfirſing hat eine glatte Haut, bey den beeden andern iſt ſie wollich. Jedoch kommt der pavi und brugnon darinnen überein, daß ſie den Kern nicht fahren laſſen, wie der Pfirſing, ſo auch ehender zeitiget.

Im September. Die Gräfin. Wir wollen auf das Obſt im September kommen. Eines von den ſchönſten iſt la poire de Rouſſelet, ſo wohl die kleine, als die dicke.

Der Graf. Meines Erachtens ſind beede Gattungen eigentlich nur einerley: Sie haben einerley zartes Weſen; allem Anſehen nach rühret der Unterſcheid ihrer Gröſ-

Gröſſe bloß von der Beſchaffenheit des Stammes, worauf man ſie gepfropfet, oder von der Beſchaffenheit des Bodens, darauf man ſie gezogen hat. Sie iſt ohne Widerrede eine von den beſten Birnen. Ihr Fleiſch iſt unvergleichlich ſüß und faſt zerſchmelzend, ihr Safft vortrefflich, ihr Geruch angenehm. Sie kommt überall fort, beſonders aber im leichten Erdreiche. Zu Reims wachſen die beſten, inſonderheit ſind diejenigen, welche in Gärten und Höfen daſelbſt wachſen, weit ſchmackhafftiger, als die auf dem Felde. Das Obſt.

Der Chevalier. Ein Baum, der ſeine Wurzeln unter unbeweglichen Pflaſter-Steinen ausbreitet, genieſſet keines Vortheils, was die Pflege betrifft, auch keines Regens, wie andere Bäume. Woher nimmt er den Safft? Er ſollte lauter ungeſchmackte Früchte tragen, oder wohl gar keine?

Der Graf. Es iſt beynahe unſtreitig, daß aus der Erde, und zumahl an ſolchen Orten, wo weite und tiefe Keller liegen, unaufhörlich einige mit flüchtigen Salzen vermiſchte Dünſte aufſteigen. Dieſes ſchlieſſet man aus dem Salpeter, der ſich an die Keller-Löcher und an alle Mauren unterirdiſcher Gewölber hänget. Dieſe ſalzichte Dämpfe, welche ſo geſchickt ſind

Das Obſt. den Geſchmack der Früchte zu verbeſſern, werden durch andere nachfolgende Dünſte fortgetrieben: ſie ſteigen alſo in die Höhe, und ſchweben in der Lufft, woſelbſt ſie die zu ihrer Aufnahme geſchickte Blätter des Baumes in erſtaunlicher Anzahl vor ſich finden. Ein Theil von ihnen hänget ſich an die Gebäude, und wird hernach vom Regen ab- und an die Baum-Wurzeln geſchwemmet, wozu die Klüfte zwiſchen dem Pflaſter und die unzehliche Löcher behilflich ſind, welche das Gewürme in die Erde gräbet, damit es Lufft und Erfriſchung genieſſe.

Auf den Rouſſelet folgen drey Pfirſinge, welche einander den Rang der Schönheit und Güte ſtreitig machen. Der erſte iſt l'admirable, der zweyte la royale, welcher von dem vorigen durch einen kleinen Höcker unterſchieden iſt. Der dritte iſt la pourpre oder chevreuſe tardive, ſo der Geſtalt nach, der chevreuſe hative ähnlich kommet, aber nicht wollicht iſt, wie ſelbige. Er iſt auch dunkelröther, und von dieſem Umſtande hat ſie den Namen la pourpre bekommen.

Die Gräfin. Eine von den beſten Eigenſchafften iſt dieſe, daß ſie ſpäte reif wird. Sie zeitiget faſt ganz alleine zu Ende des Herbſtmonathes.

Der

Der Graf. Hat ſie ja Geſellſchafft, ſo gereichet es doch zu ihrem Vortheile, wenn man ſie mit andern Pfirſingen vergleichet, welche ſchwer zeitigen, als da ſind le pavi madelaine, deſſen Name von den Blättern herkommt, welche eben ſo ausgekerbet ſind, wie die an dem Magdalenen Pfirſing; la nivette, la branche d'andilli, l'admirable jaune, la violette tardive (*) und le pavi de pompone (**). Im Herbſt-Monathe werden auch noch einige gute Pflaumen zeitig, zumalen la prune de vacances, welche ſonſt auch prune violette oder damas de Septembre heiſſet.

Das Obſt.

(*) oder pêche marbrée.

(**) oder pavi monſtrueux.

Die Gräfin. Wenn die Pfirſinge mangeln, ſo erſetzet man ſie zuweilen mit einem Korbe Aepfel calvilles rouges; die calvilles blancs à côte haben einen noch treflichern Geſchmack, und bleiben biß Oſtern gut.

Aepfel.

Die guten Pfirſinge vom Herbſt-Monathe ſtechen faſt alle Birnen in dieſer Jahres-Zeit herab, unterdeſſen darff ſich l'epine d'eté und le rouſſelet gar wohl neben der peche royale oder l'admirable ſehen laſſen.

Der Graf. Die Schmelz-Birn von Breſſe oder inconnuë chêneau, welche den Namen einer Schmelz-Birn mit Unrecht träget, ingleichen le beuré d'angleterre, füllen, ſo gut ſie können, nebſt einigen Trauben, den

Raum

Das Obſt. Raum aus, der ſich zwiſchen den Pfirſingen, und der Ankunfft der beuré befindet.

Die Gräfin. Der Hr. Chevalier kan auch mit unter ſeine Anmerkungen ſetzen, daß man im Anfange des Herbſt-Monats dem Obſte, vermittelſt eines leichten Kunſt-Stückes eine ſchöne Farbe geben kan.

Kunſt-Stück, die Winter-Birn zu färben. Will man das natürliche Anſehen der Birnen de St. Germain, de la Royale d'yver, und inſonderheit von der bon Chrêtien, etwas lebhaftiger machen, ſo ſchafft man die Blätter bey Seite, welche ihnen die Sonne benehmen, und benetzet ſie Strichweiſe mit friſchem Waſſer, durch Hülfe eines Penſels. Die Sonne kochet dieſes Waſſer, und verwandelt es, ich weis nicht wie, in eine ſehr lebhafftige rothe Farbe.

Der Graf. Wenn das Jahr gut iſt, ſo bringet der Wein-Monath die zweyten Feigen zur Reiffe, welche zwar kleiner, aber ſchmackhafftiger, als die erſten ſind, ja vielleicht hat man ſie nebſt den Melonen mit unter die vollkommenſte Früchte des ganzen Jahres zu rechnen.

Wein-Monath.

Herbſt-Monath. Man ſammlet in dieſem Monath gewaltig vielerley Birnen, allein ich wollte rathen, nur fünf oder ſechs recht ſchmelzende und vortrefliche Gattungen zu ziehen. Die erſte iſt le beuré, die man vielleicht mit Unrecht in beuré gris, beuré rouge, verd und doré eintheilet. Der Unterſcheid kommt

ver-

vermuthlich nur von der Beſchaffenheit des Stammes oder des Bodens. Die andern ſind la verte longue, oder mouille-bouche panachée d'autonne, la verte-longue Suiſſe oder mouille-bouche panachée, la doyenne oder St. Michaels-Birn, und le beſi de la motte. Dieſe wird nur in freyer Lufft gut. Das Obſt.

Die Gräfin. Alle dieſe Früchte, und beſonders die Herbſt-Pergamotten, ſind vortreflich, allein es iſt ein Unglück für ſie, wenn man ſie nach dem beuré auf die Tafel ſetzet oder vorleget.

Der Graf. Man lieſet gleich zu Ende des Auguſti bereits zeitige Trauben, zum Exempel chaſſelas, ſo vollkommen ſüſſe ſchmecken, die cioutat oder Oeſterreichiſche Trauben, welche den vorigen an Güte gleich kommen, und deren Blätter man daran erkennet, daß ſie, wie Peterſilien-Blätter, ausgekerbet ſind; Die Corinthiſchen weiſſen und blauen; eine Art kleiner Trauben ohne Kerne, deren Beeren ſehr klein ſind und nahe beyſamm hängen. Trauben.

Man lieſet auch im Herbſt-Monathe dreyerley Gattungen Muſcateller, weiſſe, blaue und rothe, welche vortreflich ſind, wenn ſie ihre vollkommene Zeitigung erhalten. Doch dieſes geſchiehet gemeiniglich erſt im Wein-Monathe, gleichwie auch bey den Gennetins, Malvaſier und

lange

Das Obſt.

Weiſe die Muſcateller-Trauben zur Vollkommenheit zu bringen.

lange Muſcateller oder Paſſe-Muſqué, welche nur in ſehr warmen Boden und guten Jahr-Gängen gerathen. Will man an einem Orte, wo die Sonnen-Strahlen zu ſchwach ſind, ihre Zeitigung befördern, ſo muß man der Traube einen Theil ihrer Birnen mit der Scheere wegnehmen, ſo bald ſie die Gröſſe der Erbſen erreichet haben, damit die übrigen deſto mehr Nahrung genieſſen. Trauben, die allzu voll Beere hängen, taugen nicht viel, weder zum Eſſen, noch zum Wein-Keltern.

Man kan auch den Muſcatellern, zumahl den weiſſen, einige Blätter benehmen, und ſie über dieſes bey ſtarker Sonnen-Hitze begieſſen, hievon werden ſie milde, und bekommen eine Agtſtein-Farbe, welche das Geſicht ergötzet.

Der Chevalier. Einige Liebhaber ſtecken die jungen Trauben, ingleichen auch andere annoch zarte Früchte, bey Zeiten in Gläſer, worinn ſie vermittelſt der Sonnen-Hitze ihre rechte Güte erlangen, und lange Zeit unverſehrt bleiben. Meines Orts glaube ich, man könne die Trauben auf eine leichtere Manier erhalten.

Die Gräfin. Ich weis es auf zweyerley Weiſe zu bewerkſtelligen, und befinde mich wohl dabey. Man ſchneidet entweder lange Ranken ab, die mehr als eine Traube haben, bindet ſie an Reiffen und hänget

hänget ſie an einen Ort, da keine Lufft zukommen kan; das ſicherſte iſt, wenn man ſie in Käſten oder trockene Tonnen hänget: denn woferne man gleich eine Tonne öffnet, ſo bleiben doch die übrigen verſchloſſen, und man darf nicht befürchten, daß die eindringende friſche Lufft den ganzen Vorrath auf einmahl verderbe.

Das Obſt. Weiſe die Trauben lange Zeit zu erhalten.

Noch ein gewiſſeres, aber auch müheſameres, Mittel iſt, wenn man die Trauben den ganzen Winter über am Geländer läſſet, aber in zwey Beuteln verwahret, einem von Papier, dem andern von gewächſter Leinwand. Den Leinwandenen Beutel bindet man oben etwas enge zu. Die Unkoſten ſind geringe, und man darf ſie nicht alle Jahre machen. Vermuthlich ziehet die Traube noch einige Nahrung aus ihrem Stocke an ſich, oder läſſet nicht viel von ihrem Saffte verrauchen. Wenigſtens iſt ſie gegen Regen, Hagel, Vögel, Raben und Froſt in Sicherheit. Nimmt die Kälte ſtark überhand, ſo leget man Stroh-Decken darüber, und alſo kan man ſich auf ſehr ſchöne Muſcateller oder andere Trauben biß nach Oſtern ſichere Rechnung machen.

Der Graf. Im Winter-Monathe verſchwindet alles Stein-Obſt; Allein das Gewächs-Haus ſtehet ſodann voll

Winter-Monath.

Das Obſt. Früchte, welche nach und nach zeitigen, einige früher, die andern ſpäter.

Die Gräfin. Es ſcheinet, als ob ſie es miteinander abgeredet hätten, ſie wollten uns Wechſels-Weiſe bedienen.

Der Graf. Die Birn Meſſire Jean iſt zwar ſteinigt oder ſpröde, aber von auserleſenen Geſchmacke. Die Wein-Birn, welche auch die Namen Demoiſelle oder Griſe-brune träget, ob ſie ſchon gerne morſch wird, zerſchmilzt im Munde und hat einen vortreflichen Geſchmack. La Dauphine oder Lanſac, le ſucre vert, la marquiſe, la poire de petit oin oder merveille d'yver, ſind alle ſchmelzend und von gutem Saffte. Was le beuré im October, das iſt la craſane im November, ſie hat allenthalben den Vorzug.

Im Dec. Winter-Birn. Die Birn von St. Germain, ſo unter allen Schmelz-Birnen das Vorrecht genieſſet, daß ſie nicht morſch wird, zieret die Tafel im Chriſt-Monathe.

Die Gräfin. La virgouleuſe, welche nebſt der Schönheit einen treflichen Geſchmack beſitzet, will ſich beſſer zu Auszierung des Nach-Tiſches ſchicken. Die ambrette, l'epine d'hyver und l'echaſſerie finden auch ihre Liebhaber. Sie erſcheinen in Geſellſchafft der vorigen, ohne daß es einen gefährlichen Rang-Streit abſetze. Er endiget ſich gemeiniglich damit, daß man

man ſie ſämtlich koſtet, und jedweder ihr Recht wiederfahren läſſet. Das Obſt.

Der Graf. Dieſe drey letztern ſowohl, als die Louiſe bonne, gerathen nicht recht, als nur in freyer Lufft, auf alten Bäumen und trockenem Boden. An kalten und feuchten Orten erlangen ſie keinen Geſchmack. Le Martin ſec dauert etliche Monath, gekocht iſt ſie treflich.

Die letzte Schmelz-Birn, und diejenige, damit man ſich im Jan. und Februario ergötzet, iſt la poire de Colmart. Im Jan.

Die Gräfin. Le Franc-real, la double fleur, le cadillac, la poire de livre, können den Nach-Tiſch lange Zeit zieren, und taugen hernach zum Kochen oder zum Trocknen. Pfund-Birn.

Der Graf. Das Feuer durchdringet das ſpröteſte Obſt, und ſchlieſſet ſein zartes und ſchmackhafftiges Salz auf, welches der Gaumen nicht ſpühret, wenn die Frucht roh gegeſſen wird.

Wir wollen hier la Royale d'hyver nicht vergeſſen, welche gemeiniglich nur im Februario zeitiget, und vortreflich ſchmecket, wenn man ſie von einem alten in freyer Lufft ſtehenden Baume pflücket; zu ſelbiger Zeit, da wir allgemach keine beſſern Gattungen mehr haben, machet man groſſes Weſen von ihr. Allein le bon Chretien muß wegen ihrer Schönheit und Zucker- Im Febr. Königs-Winter-Birn.

Das Obſt. ſüſſen Geſchmackes den ganzen Winter über aus der Noth helfen. Le bon chrêtien d'auſch, und de Touraine haben ſo weiches Fleiſch, daß ſie faſt im Munde ſchmelzen.

Der Graf. Wenn die bon chretien allzuſprötes und hartes Fleiſch hat, ſo wird ſie mit Zucker eingemacht, und ſchmeckt ſodann treflich.

Im Merzen und April. Die beeden Monathe Merz und April haben nichts aufzuweiſen, als dieſe Birn, und die ſchönſten Gattungen von Aepfeln, deren man ſich biß nach Oſtern bedienet, als le calville, la reinette d'Angleterre oder pomme d'or, le fenouillet gris und fenouillet rouge oder pomme de bardin. Der kleine Herren-Apfel (pomme d'api) ergötzet wenigſtens die Augen, durch ſeine lebhafftige Farben, zuweilen auch den Geſchmack, durch einen ſehr köſtlichen Safft.

Je weiter man in den Winter kommt, deſto ſtärker nimmt der Vorrath von gutem Obſte ab: Die Gütigkeit der Natur und die künſtlichen Vortheile des Gärtners befinden ſich endlich ganz erſchöpfet. Doch, wenn man denket, es ſey gar nichts mehr vorhanden, ſo eröfnet ſich eine neue Vorraths-Kammer, darüber die Haus-Mutter die Obſicht führet. Sie läſſet die meiſten Früchte, davon wir geſprochen, wieder auf der Tafel erſcheinen: und die

bereits verfloſſene Jahres-Zeiten ihre Geſchmacke von neuem an uns überreichen. Das Obſt.

Von dieſen Früchten ſind einige überzuckert, andere eingemacht, noch andere ſauber getrocknet. Eingemachte Früchte. Wenn der Zucker am Gewichte der Frucht gleich iſt, die man darinn kochen läſſet, ſo wird ſie ſich deſto länger halten. Nimmet man nur halb ſo ſchwehr Zucker, oder noch weniger dazu, ſo behält die Frucht zwar mehr von ihrem natürlichen Geſchmacke, hält ſich aber nicht ſo lange. Man bewahret ſie vor dem Verderben, wenn man Zucker darüber gieſſet, der oben im Glaſe hart und einem Cryſtalle ähnlich wird. Statt des Zuckers darf man auch den Safft von rothen Johannis-Beeren darüber gieſſen. Zuweilen wird durch das Kochen der natürliche Zucker der Früchte, ich weis nicht wie, aufgelöſet, und ertheilet ihnen einen ſo lieblichen Geruch, den die Zeitigung ſelbſt nicht geben konte.

Der Chevalier. Man ſpühret dieſes wohl an denen Marmeladen von Abricoſen und Mirabellen.

Die Gräfin. Verſchiedene ſchöne Früchte, und beſonders die Abricoſen, die Pfirſinge und la Reine Claude, behalten ihren treflichen Geſchmack ſehr lang in Brandtwein, wenn man ſie vorhero mit halb ſo viel Zucker recht ſtark ſieden läſſet.

Das Obſt. Getrocknete Früchte.

Es ſind wenige Gattungen von Obſte, die man nicht trocknen, und auf dieſe Weiſe eines längern Gebrauches fähig machen könte. Das Trocknen ſelbſt, geſchiehet entweder im Ofen auf hölzernen Gittern, oder an der Sonne auf Ziegeln. Das letztere iſt beſſer. Wenn das Obſt alle Feuchtigkeit verlohren hat, kan man es mit Zucker beſtäuben, und in Schachteln trocken verwahren. Einige groſſe Damaſcener Pflaumen (Zwetſchgen) behalten ſo gar eben den Reif und die blaue Farbe, die ſie am Baume hatten, die Prugnoles, (ſind groſſe Pflaumen aus Provence) die Pflaumen von Tours, die Kirſchen von Montmorenci, die Rouſſelets de Reims laſſen ſich recht gut trocknen ohne Honig, Zucker oder andere Säffte. Ihr Fleiſch iſt geſünder, als an dem überzuckerten Obſte, und hält ſich länger. Auf ſolche Weiſe erſcheinet das meiſte ſchöne Obſt unter einer neuen Geſtalt zum zweyten mahle, ja offt mit ſeinem unveränderten und natürlichen Geſchmacke, und zu ſolcher Zeit, wenn die Jahres-Zeit nichts mehr hergiebt.

Groſſe Pflaumen aus Provence.

Der Graf. Die zarten Früchte, welche nur wenige Tage zu leben haben, wenn man ſie vom Baume nimmt, erlangen durch dieſe Zubereitungen eine ſolche Dauerhafftigkeit, daß man ſie von einem

Orte

Orte und von einer Gegend in die andere verſchicken kan. Das Obſt.

Die Gräfin. Wir wollen das Lob der trockenen Früchte nicht ſo kurz abbrechen. Sie werden über die See geführet. Man ſetzet ſie Königen vor. Sie geben am äuſſerſten Ende des Erdbodens ein unwiderſprechliches Zeugniß von der Güte des Landes, in welchem ſie gewachſen ſind.

Die Küchen-Gewächſe oder das Zugemüſe.

Zehende Unterredung.

Der Prior. Der Chevalier.

Der Prior. Sie erweiſen mir ein Vergnügen, mein wehrter Chevalier, wenn Sie erlauben, daß ich mir die Anmerkungen abſchreiben darf, die Sie von der Weiſe, wie ein guter Küchen-Garten anzulegen iſt, ins Reine gebracht haben. Denn ich bin gezwungen eine groſſe Veränderung mit dem meinigen vorzunehmen. Mein Vorfahrer hat viel unnützes hinein geſezet, und unter dem guten iſt weder Ordnung, noch Folge. Es beſtehet aus

Küchen-Gewächſe. lauter Gewächſen, die zu einerley Jahres-Zeit reif werden: Iſt dieſe vorbey, ſo habe ich nicht das allergeringſte mehr. Ihr Auffſatz beſchreibet ein ſicheres Mittel, alles dasjenige von der Erde zu erhalten, was ſie nur immer gutes geben kan. Nemlich die Ordnung, welche man, wie der Herr Graf aus der Erfahrung weis, in jedem wohl angelegten Küchen-Garten beobachtet, an welcher Beſchäfftigung ſeit dem letztern Frieden viele vornehme und vernünftige Herren ein ſo groſſes Vergnügen finden. Dieſe Weiſe, dergleichen Gärten anzulegen, haben wir Ludwig den XIV. zu danken.

Der Chevalier. Ich ſolte meynen, vielmehr dem M. de la Quintinie?

Der Prior. Wenn eine Privat Perſon einem Künſtler etwas gutes erweiſet, ſo bezahlet ſie ihm ſeine Geſchicklichkeit; Aber wenn ein König einem geſchickten Kopf gnädig begegnet, ſodann macht er ihn erſt zum Künſtler. Denn er gibt ihm Gelegenheit ſeinen Verſtand zu erweiſen, und allerley neue Vortheile auszuſinnen, welche andern Leuten hernach zum Beyſpiel und zur Regul dienen. Daß es der Herr de la Quintinie ſo weit brachte, iſt nicht ſowohl ſeiner natürlichen Geſchicklichkeit zuzuſchreiben, als der groſſen Begierde, einem Monarchen zu gefallen, der wohl ver-

verſtunde, was gut war, und ſelbiges auf das beſte belohnte. Dieſe Begierde lehrete ihn die Garten-Kunſt, welche weder er ſelbſt, noch ſonſt jemand, vorhero verſtunde. Es hat alſo der König die Gartenkunſt mehr bereichet, als ſonſt jemand, auch ſogar diejenigen nicht ausgenommen, welchen wir die ausländiſchen Gewächſe zu danken haben, die ſie bey ihren unternommenen Zügen mit ſich nach Hauſe brachten. Küchen-Gewächſe.

Der Chevalier. Haben wir viele Früchte auf dieſe Weiſe erhalten?

Der Prior. Vermuthlich haben Sie im Virgilio und anderswo geleſen, daß die Heerzüge der Griechen nach Perſien, Armenien und Meden, unſerm Europa die Citronen- Abricoſen- und Pfirſing-Bäume verſchaffet haben. Bey Gelegenheit des Krieges, den Lucullus im Pontiſchen Königreiche führete, wurde der Kirſch-Baum aus Cerasonte nach Rom gebracht, davon man vorhero nichts wuſte. Die Fürſten, welche im zwölften und dreyzehenden Jahrhunderte den Creutzfahrten ins gelobte Land beywohneten, bereicherten uns nach ihrer Wiederkunft mit den Pflaumen, welche bey Damaſcus und dem S. Catharinen Cloſter wuchſen, ingleichen mit einigen Gattungen von Weintrauben. Allein, da Ludwig XIV. durch ſeine Gnaden-Bezei-

Virg. Georg. 2. Plin. Hiſt. nat. Lib. 12. & ſeq.

Plin. hiſt. nat. lib. 13. Sect. 30. Harduin.

Küchen-Gewächse. gungen die Herren le Nautre und de la Quintinie ſo geſchickt machte, verſahe er ganz Frankreich mit Meiſtern der Garten-kunſt; oder die Gärten zu Verſailles waren vielmehr die Schule von ganz Europa.

Indem die Garten-Kunſt die Arbeit und die Früchte recht einzutheilen weis, ſo verſchaffet ſie uns, wie Sie jezo ſehen, eine Folge von ſchönem Obſte, die ſo lange währet, als das Jahr ſelbſt. Doch haben wir ihr noch eine andere Folge von Früchten zu danken, welche zwar keine dermaſſen lebhaftige Farben zeigen, nichts deſtoweniger aber, wegen ihrer groſſen Mannigfaltigkeit, ununterbrochener Folge und beſtändigen Nutzens, ihr billiges Lob verdienen. Ich rede von den Küchen-Gewächſen, welche vorzeiten ihren Anfang mit dem May nahmen, und mit dem erſten Froſte wieder aufhöreten. Heutiges Tages weiß die kluge Anſtalt des Gärtners ihrem Gebrauche eben den Umfang beyzulegen, welchen die Dauer des Jahres hat, und der Erde ihr Wachsthum, ohnerachtet der auszehrenden Hitze und des harten Froſtes, gleichſam abzuzwingen.

Der Chevalier. Iſt dieſer zweyte Theil der Gärtnerey ſchwer zu begreiffen?

Anbau der Küchen-Gewächſe. Der Prior. Ihr guter Erfolg beruhet auf einigen geringen Handgriffen, die man vermittelſt der Ubung geſchwinde lernet,

net, und es wäre die Zeit ſehr übel ange- bracht, wenn man Regeln davon geben wollte. Sie begreiffen ſchon zur Genüge, was die Erde umwerfen, graben, hacken und auflockern heiſſet; Eben ſo wenig iſt Ihnen ein Wörterbuch nöthig, um zu verſtehen, was Beete anlegen, was das auflüfften der Erde mit dem Jäteiſen bedeute, entweder, um das Unkraut auszurotten, oder dem Waſſer den Weg nach der Wurzel zu bahnen. Jedermann weiß, was das ſey, Erdbeere, Melonen, und was man ſonſt auf dem Miſt-Beete treiben will, mit der Glocke bedecken; die Glocke lüfften, wenn man eine hölzerne Gabel unterſezet; die Blätter an den Küchen-Gewächſen abknicken, damit die Wurzeln deſto ſtärcker wachſen, die Spitzen abzwicken, wenn etwas zu geſchwinde aufſchieſſet, damit es völliger werde; oder ihre allzugroſſe Menge verringern; die Wegwarte und den Zellery in Büſchel binden, damit ſie weiß werden; die Cardi und Artiſchocken in Stroh binden; hohe und niedere oder der Erde gleichſtehende Miſt-Beete anlegen; Ein Miſt-Beet wärmen und anzuwärmen, indem man es mit friſchen Roß-Miſte rings umgiebet . . .

Küchen-Gewächſe.

Gemeine Weiſe.

Der Chevalier. Ich verſtehe, was dieſe Redens-Arten bedeuten; aber ich mer-

Küchen-Gewächſe.

merke auch, daß es hier an Arbeit nicht fehle.

Der Prior. Sie dürfen ſich nicht bange ſeyn laſſen. Die Beſorgung dieſer Geſchäffte gehöret dem Gärtner-Geſellen; Für Sie ſind ganz andere Verrichtungen beſtimmet. Sie ſollen künftig die Ober-Aufſicht über die Arbeit der Gärtner haben: Dieſe Leute haben die Arme, die Ihnen fehlen, hingegen werden Sie die Ordnung und den Verſtand haben, der jenen fehlet.

Der Chevalier. Geſezt, ich hätte zu Hauſe die Aufſicht über den Küchen-Garten, was müſte ich bey dieſem Amte beobachten?

Der Prior. In dieſem Falle müſſen Sie dahin trachten, daß weder ein Theil des Gartens unnüze, noch ein Theil des Jahres ohne Küchen-Gewächſe, bleibe. In dieſer Abſicht müſſen Sie inſonderheit ganz genau wiſſen, zu welcher Zeit jedes Gewächſe in die Erde kommen muß, und wie lange es darinnen bleiben darff, damit, wenn die Zeit kommt, da man es ausziehen muß, ſogleich andere bey der Hand ſeyen, die ſeine Stelle erſezen.

Der Chevalier. Ich ſehe wohl, daß die ganze Einrichtung auf dieſer Wiſſenſchafft beruhe; Alleine wie ſolle ich ſie erlangen? Ein Küchen-Garten begreiffet

viel-

vielleicht mehr, als tauſend Gattungen von Gewächſen in ſich.

Küchen-Gewächſe.

Der Prior. Dieſes Stück der natürlichen Geſchichte und der Haushaltungs-Kunſt, hat ſeiner Wichtigkeit ohnerachtet, nicht die geringſte Schwierigkeit. Ein Edelmann hielte es ſich für eine Schande, wenn er nicht wiſſen ſollte, was Mexicaniſcher Cacao, oder Indianiſches Areca ſeye? Iſt ihm nun nicht weit mehr daran gelegen, wenn er zu rechter Zeit Anſtalt zu machen weiß, daß es ihm künftig nicht an Spargel, an grünen Erbſen oder an Melonen fehle? Unterdeſſen iſt dieſe Wiſſenſchafft leicht zu erlangen.

Eintheilung der Küchen-Gewächſe.

Man kan alle Gewächſe eines Küchen-Gartens, mit Ausnahme der Obſt-Bäume, in ſieben oder achterley Gattungen eintheilen, nemlich in Wurzeln, Suppen-Kräuter, Salat, Salat-Kräuter, Zwiebel-Gewächſe, Würz-Kräuter, Hülſen-Gewächſe, und Erd-Obſt.

Der Chevalier. Was verſtehen Sie unter Hülſen-Gewächſen?

Der Prior. Hierunter werden eigentlich die Früchte begriffen, die man in Schoten findet, als: Erbſen, Bohnen, Linſen, welſche Bohnen, (haricots) Wolfs-Bohnen (lupins). Im Franzöſiſchen aber wird das Wort legumes oder Hülſen-Gewächſe insgemein in einem ſo weitläufftigen

Ver-

Küchen-Gewächſe. Verſtande genommen, daß es auch die Wurzeln ſelbſt, und die meiſten Küchen-Gewächſe in ſich begreifft.

Wurzeln. Der Chevalier. Wir wollen, wenn es Ihnen gefällig, bey den Wurzeln anfangen. Welche ſind am meiſten im Gebrauche, und zu welcher Zeit ſäet man ſie?

Der Prior. Dergleichen Wurzeln ſind: der Bocksbart (Salſifi,) rothe und gelbe Rüben, die Paſtinacken, Zuckerwurzeln, der Möhr-Rettig, (Grän) die Kohlrüben, Steck-Rüben und einige andere.

Salſifi oder Bocksbart. Der Bocksbart iſt von zweyerley Art, der gemeine und Spaniſche oder Scorzonera, welcher dicker wächſet, und höher geachtet wird, als der gemeine. Die Scorzonera ſäet man im Frühlinge und im Auguſt. Sie bleibet zwey Jahr in der Erde, doch ſäet man jährlich friſche, damit man niemahls Mangel leide. Den gemeinen Bocksbart ſäet man im Frühlinge, und dauert ſelbiger nur biß in die Faſten von dem folgenden Jahre. Dieſe Wurzel-Art liebet ein zimlich fettes Erdreich, welches aber dabey gelinde und locker ſeyn muß, denn in widrigem Falle, und wenn die Erde wegen groſſer Feſtigkeit allzuſtarken Widerſtand thut, ſchlizet ſich die Wurzel, wornach man ſie nicht mehr achtet.

Paſtinacken und Rüben. Die Paſtinacken, und die weiſſen, gelben, rothen und violetten Rüben, ſäet man

im

im April, in leichte und ſandigte, dabey aber etwas feuchte Erde. Man gätet das Unkraut fleiſſig aus, läſſet auch die Rüben nicht zu dick an einander wachſen, ſondern ziehet hier und dar welche aus, dergleichen man auch bey dem Bocksbart beobachtet. Noch mehr kan man ihre Dicke vermehren, wenn man ihnen im Auguſt alles Gekräutig, biß auf einen halben Schuh hoch von der Erde, wegſchneidet. Wollen Sie es noch beſſer angreiffen, so rollen Sie im Herbſtmonathe eine Walze oder ein sehr ſchwehres Faß über ſie weg. Vor Winters ziehet man die Wurzeln heraus, und verwahret ſie im Sand-Hauffen in der Kraut-Kammer. Küchen-Gewächſe.

Die Zucker-Wurzel ſäet und pflanzet man ſehr dichte, weil ſie keine ſonderliche Dicke bekommet. Man verwahret ſie nicht länger, als biß in die Faſten. Zucker-Wurzel. Cheruis.

Die Steckrüben ſäet man im Frühlinge, damit man im Sommer welche habe. Im Auguſto ſäet man wieder, und ziehet ſie zwey Monathe darnach aus. Man ſchüttet ſie, ohne viele Umſtände, haufenweiſe aufeinander, und verwahret ſie den ganzen Winter über an einem bedeckten und trockenen Orte. Die kleinen Steckrüben aus Champagne werden für die ſchmackhafftigſten geachtet, unterdeſſen blei- Steck-Rüben.

Küchen-Gewächſe.

bleiben ſie es nicht mehr, wenn man ſie anderwärts anſäet.

Möhr- und andere Rettige.

Der Möhr-Rettig will ſehr gelindes Erdreich, und häuffiges Begieſſen haben. Die Rettige ſäet und ziehet man im Miſt-Beete, gleich im Februario, mittelſt fleiſſigen Zudeckens. Sie bleiben nur fünf oder ſechs Wochen in der Erde, und dann ſäet man wieder andere zwiſchen die Zeilen vom Lactuc und der Wegwarte, damit man den ganzen Sommer damit verſehen ſey. Auf dieſe Weiſe bringet einerley Erdreich doppelte Erndte.

Kohl-Rüben.

Die Kohl-Rüben vermehren ſich nur durch den Saamen. Man ſäet und verpflanzet ſie im Frühlinge, ziehet ſie vor einfallenden Froſt aus der Erde, und verwahret ſie im Sande, an einem bedeckten Orte.

Erd-Birnen.

Die Erd-Birnen oder Taupinambours ſind Ausgewächſe, oder Knoten, die man von den Wurzeln einer ſehr hohen Pflanze abſondert, welche aus der Braſilianiſchen Gegend, wo die Taupinambours wohnen, zu uns gebracht worden. Andere behaupten, ſie kämen aus Canada. Man vermehrt ſie durch die Wurzeln. Dieſe Birnen ſind gut zu kochen, und ſchmecken beynahe, wie Artiſchocken.

Erdäpfel.

Die Erd-Aepfel, oder rothen Trüffeln, ſind hievon unterſchieden und nichts anders, als markigte Kolben, die unter der

Erde

Erde an ſandigten und aufgeſprungenen Orten wachſen. Der Erd-Apfel treibt weder Stamm, noch Wurzeln. Küchen-Gewächſe.

Der Chevalier. Wie kan er denn ſeinen Nahrungs-Safft aus der Erde einſaugen, und wachſen?

Der Prior. Er nähret ſich durch ſeine Lufft-Löcher (poros), wie die See-Gewächſe. Wenn er eine gewiſſe Gröſſe erreichet hat, ſo verwelket er, und pflanzet ſeine Art durch einen Saamen fort, welcher unſern Augen bißhero unſichtbar geblieben iſt. Die Schweine ſind ungemein begierig nach Erd-Aepfeln: Finden ſie bey ihrem gewöhnlichen Umwühlen einige, ſo verkündigen ſie ihr Glück mit einem Freuden-Geſchrey, welches biß zu den Ohren des Hirten erſchallet; er ſäumet auch nicht, die ſchmutzigen Gäſte abzutreiben, und dieſes köſtliche Eſſen beſſer anzuwenden.

Was ich Ihnen von den Suppen-Kräutern ſagen will, wird ihre Schreib-Tafel eben ſo wenig beſchwehren, als die bißherige Anmerkungen von den Wurzeln. Unter die Suppen-Kräuter gehöret der Sauerampfer, der Mangold, der Peterſilien, und andere genugſam bekannte. Die Suppen-Kräuter.

Den Sauerampfer, ſowohl den ſpitzigen, als den runden, vermehret man durch kleine Stäudgen, die man von der Haupt-Staude abſondert, oder durch den Saa- Sauerampfer.

Küchen-Gewächſe. men, den man vom Merz biß in den Herbſt-Monath ſäet. Ein Beet Sauerampfer kan man ſechs Jahre lang abſchneiden, woferne man es nur von einer Zeit zur andern mit etwas Miſt-Erde oder Gaſſen-Kothe beſſert.

Milten, Melte. Die Milten (arroche oder bonne dame) ſäet man im Frühlinge, ſie gehet bald vorbey, dienet in die Suppe und zu gewiſſen Füllen, davon man viel Weſens macht.

Mangold, poirée, bette blonde. Den Mangold ſäet man im Merz, und verſetzet ihn. Man ſchneidet zum täglichen Gebrauch nach Belieben ab, da er dann, wie der Sauerampfer, wieder nachtreibet; Oder man bewahret und bedeckt ihn den Winter über mit trockenen Miſte, damit man Herzen davon bekomme, die gegen das Ende des folgenden Frühlings ſchön weiß werden.

Der Chevalier. Warum pfleget man gemeiniglich Mangold-Stengel in die Artiſchock-Pflanzen zu ſtecken? Vielleicht deswegen, damit ſie ſich im Schatten bleichen ſollen?

Der Prior. Es geſchiehet, um die Feld-Mäuſe zu betriegen, welche ſodann die Artiſchocken verſchonen, und den Mangold freſſen, als welcher zärter iſt, und den man ihnen auch gerne gönnet.

Ochſen-Zunge. Von der Ochſen-Zungen und Borragen bereitet man allerley bittere, aber

geſunde

geſunde Suppen, welche gar offt mehr Nutzen ſtifften, als die Apothecker-Tråncke. Der Sauer-Klee oder Buch-Ampfer, dienet mehr zur Erfriſchung. Es iſt eine Art Klee, den man durch Zertheilung der Ståudlein fortpflanzen kan. Doch låſſet er ſich auch, nebſt den vorigen beeden, ſåen, zu welcher Zeit als man will. Küchen-Gewächſe. Buch-Ampfer, Sauer-Klee, Alleluya, Steinklee, Borragen.

Der Peterſilien, ſo wohl der gemeine, als der krauſe und Macedoniſche, welcher würzhafftiger, als die andern beeden, riechet, dienet uns mit ſeinem Gekråutig ſowohl, als mit ſeiner Wurzel. Erſteres treibet wieder von friſchem, wenn man es abſchneidet. Der Macedoniſche låſſet ſich bleichen, und zum Winter-Salate gebrauchen, gleichwie auch mit dem Zellery geſchiehet, welcher die vierdte Gattung von Peterſilien zu ſeyn ſcheinet. Peterſilien.

Den Spinat ſået man im Auguſt und September, in ſtark-gedüngtes Erdreich. Die erſte Saat tråget zu Ende des Herbſtes und biß in den Winter; Die zweyte decket man ſorgfåltig zu, und vergnüget ſich in der Faſten-Zeit damit. Spinat.

Die Kohl-Gattungen, deren Namen und Nutzbarkeit alle Welt kennet, ſået man im Frühlinge, und verſchiedene Monathe nacheinander, damit man zu verſchiedenen Zeiten habe. Man verpflanzet ſie anfånglich ganz dichte beyſamm, damit Kohl.

Küchen-Gewächſe. ſie nicht unnöthiger Weiſe einen weiten Raum einnehmen, nehmlich ſolang, als ihre Blätter ſich nicht weit ausbreiten. Man verpflanzet ſie zum zweytenmahle, wenn ſie ſtark geworden, und giebt ihnen ſo viel Raum, als ſie haben ſollen. Vor Winters werden ſie aus der Erde gezogen, und, zum Verwahren, bey der Wurzel aufgehänget, oder lieber mit der Wurzel in Sand geſtecket. Auf dieſe Weiſe kan man faſt das ganze Jahr damit verſehen ſeyn?

Blumen-Kohl. Der Blumen- oder Käſe-Kohl, davon der beſte Saamen aus Cypern kommt, wird geſäet und aufbehalten, wie gemeiner Kohl. Säet man aber im Auguſt oder Herbſt-Monathe den Blumen-Kohl in einige Zuber, damit man ihn unter Dach bringen, und hernach im Frühlinge verſetzen kan, ſo genieſſet man dieſes trefliche Gewächſe noch, ehe die Sommer-Hitze recht anfängt, und ſodann das ganze Jahr über, da es ſonſt zu Ende des Herbſtes etwas ſeltenes war.

Broccolis. Kohlherzgen. Die Broccolis oder die zarten Kohl-Blätter, welche der Stengel nachtreibet, wenn man die erſtern abgeſchnitten hat, werden auf den vornehmſten Tafeln zu allerhand Ragouts gebrauchet.

Salat. Wir wollen auf den Salat kommen, welcher niemahls fehlen darf, wenn man

herr-

herrlich leben will. Wiewohl man den Lactuc, die Wegwarte und den Zellery auf vielerley Weiſe in der Küche zurichtet; ſo gehören ſie doch hauptſächlich unter diejenige Gattungen des Salats, die man zu aller Zeit haben kan, nicht nur weil man ſie alle vierzehen Tage ausſäet, ſondern auch, weil nicht jede Gattung allemahl mit gleicher Geſchwindigkeit aufwächſet. Die Gattungen des Lactucs alleine wechſeln einander länger, als ſechs Monathe, ab, und erfriſchen uns eine nach der andern.

Küchen-Gewächſe.

Lactuc.

Der Winter-Endivien, (laitues à coquille, & de la paſſion) widerſtehet dem Froſte, zumahl, wenn es im Herbſte auf abſchüſſige Beete, welche gut an der Sonne liegen, gepflanzet worden, denn ſodann fänget er gleich mit dem Merzen an ſich zu häupten. Der krauſe, ſowohl der kleine, als groſſe, thut auf dem Miſt-Beete und unter der Glocke eben dergleichen. Verſetzet man la laitüe royale, la ſaint Germain, la blonde de Mets, und zumahlen la George, ins freye Feld, ſo häupten ſie ſich nach Wunſche, ehe die groſſe Hitze einfället. Für den Sommer ſäet man den Bologneſer und Genueſer Latuc, den weiſſen, rothen, grünen, Gold-farben und alle Gattungen, die nicht geſchwinde aufwachſen. Zuweilen bindet man ſie, damit ſie

Küchen-Gewächſe. ſich deſto beſſer häupten. Die Lactucke von Perpignan und de la paſſion kommen im Herbſte noch fort. Im Winter iſt man froh, wenn man noch einige Uberbleibſel findet, oder man ſchneidet die jungen Schößlinge ab, welche der Frühling in ihrer Vollkommenheit genieſſen ſollte.

Römiſche Lactuc. Hat man der Römiſchen Lactuc zu rechter Zeit geſäet und gebunden, ſo iſt er allezeit in Bereitſchafft die Stelle der andern Lactuc-Gattungen im Sommer zu erſetzen, wenn ſie die Hitze allzu geſchwinde in die Höhe treibet.

Wegwarte. Ehe noch dieſer Salat ſeinen Abſchied nimmet, ſtellet ſich die Wegwarte und der Zellery ein, und währet den ganzen Winter über. Die Wegwarte ſäet man, ſo offt es beliebig, vom April biß in den September. Man verſetzet ſie verſchiedene mahl weiter auseinander, und bindet ſie hernach in Büſchelgen, damit ſie weiß werde; Hat man kein Gewölbe, da man ſie im Sande verwahren könnte, ſo ziehet man ſie aus dem Lande, und leget ſie hingegen etwa vier biß fünf Zoll tief in die Erde, ſo daß allezeit einige Stauden ganz dichte beyſammen kommen. Hernach bedeckt man ſie mit trockenen Miſt. Doch muß man ſie bey ſchönem Wetter auslüfften, und den trockenen Miſt ſolange auf

die Seite räumen, um das faulen zu verhüten. Küchen-Gewächſe.

Der Zellery wird mit Anfange des Frühlings geſäet, hernach in etwas tiefe Pflanz-Löcher verſetzet; So bald er ſtark geworden, häuffet man die Erde rings herum, biß an die Spitzen der Blätter, welche man wegſchneidet. Innerhalb eines Monaths bleichet er ſich. Man bewahret ihn im Gewölbe, da er ſich immer mehr bleichet, wenn keine friſche Lufft zu ihm kommet. Zellery.

Die wilde Wegwarte ſäet man im Mayen; ſo wohl ihre Wurzel, als ihr Kraut, iſt gut zu gebrauchen. Man bleichet ſie, zum Gebrauch im Winter, und wenn nur das Auge oder das Herz in Sand oder in Erde ſtehet, ſo ſchneidet man ſie drey biß viermahl ab. Wilde Wegwarte.

Zu dem Salat gehören auch die Salat-Kräuter, welche man unter jenen, doch mit Maſſe, vermiſchet. Einige hat man zu allen Zeiten, als die Pimpernel, und den Körbel, ſowohl den gemeinen, den man alle Monathe ſäet, als den Biſam-Körbel, welcher den Winter über im Lande ſtehen bleibet, ohne daß ihm die Kälte etwas ſchadete. Andere Salat-Kräuter wechſeln nach der Jahrs-Zeit ab, als der grüne Portulac (pourpier, Burzel-Kraut) den man im Februario auf Beete unter Salat-Kräuter. Fournitures. Pimpernel. Körbel. Cerfeuil musqué. Portulac.

Küchen-Gewächſe. der Glocke ſäet; Der Gold-farbe Portulac, den man im Mayen auf Beete ſäet; Der Garten-Kreß (Creſſon alenois) den man währenden Sommers alle Monathe ſäet; Der Bronnen-Kreß, den man nicht im Küchen-Garten, ſondern am Waſſer und an den Bronnen, findet; Der Hahnen- (Krähen-) Fuß (corne de cerf) den man abſchneidet, wie den Sauerampfer; Der Baldrian (mache) und die Rapunzeln, die man im Küchen-Garten anſäen, oder auf den Aeckern leſen kan, woſelbſt ſie ſich alle Jahre von ſelbſt anſäen.

Kreß.

Hahnen-Fuß, Baldrian, Rapunzeln, Raiponces.

Gewürz-Kräuter. Herbes fines & odorife-rantes.

Die Gewürz-Kräuter muß man noch mäſſiger gebrauchen, als die vorigen. Dergleichen ſind der Kayſer-Salat (Eſtragon), das ordentliche Balſam-Kraut (le baume citroné), der Engliſche Zibeth (civette d'Angleterre oder appetit), die Frauen-Müntze (le coq), der Aniß, der Fenchel, die kleinen Meliſſen oder citronelle, die Baſilien, und der weiſſe Senf (la roquette).

Einfaſſungen der Garten-Felder.

Mit dieſen Würz-Kräutern faſſet man die Felder im Garten ein, und ſetzet, wegen ihres vielfältigen Nutzens, noch dazu den Thymian, den Yſop, den Salbey, den Spick oder Lavendel, den Majoran, den Roßmarin, den Wehrmuth, die Chamillen, die Raute, die Veilen und den Saturey (ſariette). Dieſer letztere läſſet ſich

bequem

bequem neben die Erbſen und Bohnen ſetzen, weil er ihnen, gleichwie auch einige Lactuc-Arten, einen beſſern Geſchmack giebt.

Küchen-Gewächſe.

Eingemachte Salate.

Damit man bey einem ſehr harten Winter keinen Mangel leide, auch ſonſt ſich eine angenehme Veränderung verſchaffe, ſo bereitet man bey Zeiten einen Vorrath von eingemachtem Salate. Hiezu nimmt man Cataloniſche oder andere weiſſe Zwiebeln, abgekochte Kohl-Rüben, Zellery und Spargel-Spitzen, allerley in Wein-Eſſig eingemachte Früchte oder Kräuter, als kleine Gurken (cornichons) Steinbrech (perce pierre) Capuciner, von dem heutiges Tages ſehr gemeinen Kreß, die Blüthen, das iſt, die ſich noch nicht gänzlich aufgethan haben; ingleichen See-Hahnen-Kamm, (criſte marine) welche am Meere wächſet, und die Capern, welche nicht die Früchte, ſondern die Knoſpen des Capern-Baumes ſind, und, wenn man ſie länger auf ihrem Orte gelaſſen hätte, zu Blüthen und endlich zu Früchten geworden wären. Der Capern-Baum wächſet gerne im Schutt und Mauer-Klüfften.

Zwiebel-Gewächſe.

Weil die meiſten Küchen-Gewächſe ziemlich ungeſchmack ſind, ſo giebt man ihnen einen beſſern Geſchmack mit Hülfe einiger Pflanzen von ziemlich ſtarkem Geruche, und welche die Natur, wegen ihres

Küchen-Gewächse. flüchtigen und ſcharfen Salzes, gleichſam ſelbſt zum Abwürzen der erſtern auserſehen hat. Sie haben alle etwas von der Natur der Zwiebel an ſich, welche den erſten Rang unter ihnen einnimmt. Die übrigen ſind, der Lauch (poireau), die klei[ne] Zwiebel (Zipollen), die Schalotten (echalottes), und die Rocken-Bollen. Der Knoblauch. Knoblauch kan einen Gaumen kitzeln, wenn er auch noch ſo unempfindlich wäre. Die Galenus. Land-Leute gebrauchen ihn ſehr ſtark, und könnte man ihn ihren Theriack nennen.

Der Chevalier. Andern Leuten iſt er Gifft. Da Horatius bey dem Mäcenas in einer Speiſe davon gegeſſen hatte, Epod. od. 3. glaubte er, es ſtäcke ihm alles Gifft von Colchis im Leibe.

Der Prior. Er ließ auch ſeinen Zorn gewaltig aus, und verwünſchte ihn aufs ärgſte, wie Sie wiſſen.

Der Chevalier. Ich habe ihre Erzehlung von den Zwiebel-Gewächſen unterbrochen.

Lauch. Der Prior. Den Lauch ſäet man im Frühlinge. Hernach wird er verſetzet, damit er deſto beſſer anſchlage, wenn er Raum genug hat. Vor Winters nimmt man ihn heraus, und bewahret ihn, ſo lange man will, entweder im Gewölbe in aufgeſchüttetem Sande, oder man leget ihn

Par-

Parthie-weiſe dichte beyſamm in die Erde, und trockenen Miſt darüber.

Küchen-Gewächſe. Zwiebeln.

Die Zwiebeln ſäet und verſetzet man auf gleiche Weiſe: man zerknicket im Anfange des Herbſt-Monathes ihr Geſchoß oder Kraut, damit ſie recht völlig werden, und leget ſie hernach auf Haufen, damit ihnen weder Näſſe, noch Kälte beykommen könne. Man pfleget auch im Herbſt-Monathe Zwiebeln zu ſäen, und im Frühlinge ſie zu verſetzen, damit man zeitlich verſehen ſey.

Eigentliche Hülſen-Gewächſe.

Die eigentliche Hülſen-Gewächſe, nemlich die Bohnen, die Welſchen Bohnen (haricots) und Erbſen, theilen ſich, jedwede Art in unterſchiedliche Gattungen, und gerathen ſämtlich in einem leichtem und ſandigtem Erdreich weit beſſer, als in feſtem Boden. Sollen ſie gut tragen, muß man ihnen durch eingeſtoſſene Stäbe zu Hülfe kommen, und die Zeilen räumlich machen, damit die Lufft frey durchſtreichen könne. Man pfleget die Bohnen zu kneipen oder abzuzwicken, auf welche Weiſe man ihr allzu ſtarkes Ausſchieſſen verhindert und verurſachet, daß Schoten und Stengel kräfftiger werden. Durch eben dieſes Mittel vertilget man eine Menge Baum-Wanzen, die ſich oben an der Spitze einniſten, wo das Grüne am zarteſten iſt. Säet man alle Monathe Erbſen,

und

Küchen-Gewächſe. und machet den Anfang gleich nach Endigung des Winters, ſo hat man faſt das ganze Jahr über friſche, oder doch wenigſtens biß zu Ende des Winter-Monaths. Was übrig bleibet, trocknet man auf den Winter.

Erd-Früchte. Nebſt dieſer gewaltigen Menge Wurzeln, Kräuter und Hülſen-Gewächſe, liefert uns der Küchen-Garten auch noch die Erd-Früchte, welche alle vorhergehende an Schätzbarkeit übertreffen. Die Erd-Früchte, das iſt, diejenigen, welche auf platten Boden wachſen, ſind die Melonen, Gurken, Citrullen und übrigen Kürbiſſe, der Spargel, die Artiſchocken und Cardi. Wir wollen die Johannis-Beeren und ihre drey oder viererley Arten, ingleichen die Brom-Beeren (Hohl-Beeren) ſo wenig, als die Erd-Beeren, hierzu rechnen, weil wir ſie ſchon ohne Bedenken unter die ordentlichen Früchte gezehlet haben.

Der Spargel. Den Anfang machen wir bey dem Spargel, mit deſſen erſter Zucht es etwas langſam hergehet. Doch, koſtet ein Spargel-Stengel anfänglich ſchon Gedult und Mühe; ſo bezahlet er hingegen auch vierzehen biß funzehen Jahre lang dafür, ja zuweilen noch länger. Man muß auf neue Zucht bedacht ſeyn, ehe die erſte zu Grunde gehet, und man muß ihr neuen Platz anweiſen, wo noch kein Spargel geſtan-

geſtanden hatte, damit ſie die benöthigte Nahrungs-Säffte in deſto grüſſerer Menge finde. Küchen-Gewächſe.

Der Chevalier. Weil der Spargel dermaſſen nützlich iſt, ſo belieben Sie mir doch zu ſagen, wie man mit ihm umgehen müſſe. Ich gewinne allgemach Luſt zur ausübenden Welt-Weißheit.

Der Prior. Man kan ihn zwar aus dem Saamen ziehen; Allein man erſpahret viele Zeit, wenn man zweyjährige Sproſſen in die Erde ſetzet. Dieſe pflanzet man nur in zwey Reyhen, wenn die Beete vierthalb Fuß in die Breite haben: der Gang zwiſchen den Beeten muß zwey Fuß breit ſeyn. Dem letzten Beete an jeder Seite eines Quartieres giebt man nur die halbe Breite, ſetzet auch nur eine einzige Reyhe Spargel darauf. Das Pflanzen ſelbſt geſchiehet auf folgende Weiſe: Man machet Gruben, funzehen biß ſechzehen Zolle breit im Durchſchnitte, und vier Zoll tief in ſolcher Ordnung, daß der Mittel-Punct von jedweder Grube dem Puncte, da die zwey nächſten Gruben einander mit dem Rande berühren, gerade gegenüber ſtehe. In der Mitte jedweder Grube läſſet man ein kleines Hügelgen, worauf man zwey junge Spargel-Pflanzen aufſetzet; der Gärtner hält ſie mit einer Hand, mit der andern breitet er ihre Wurzeln hübſch in

Küchen-Gewächse.

in die Runde auseinander, und bedecket ſie hernach allmählig mit der Erde, die er allezeit feſt andrücket, damit keine hohle Lücke dazwiſchen bleibe; Auf dieſe Weiſe werden alle Gruben ausgefüllet. Die Beete müſſen vertiefet, und um einen Schuh niedriger ſeyn, als die Gänge; zu dieſem Ende wirfft man die Erde, die man vor dem pflanzen aus den Beeten grub, in die zwiſchen ihnen befindliche Gänge, aus dieſen aber, nach und nach, und alle Jahre etwas davon, nebſt ein wenig Miſt-Erde auf die Beete, biß ſie den Gängen endlich an Höhe gleich werden. Vier Jahre nach dem pflanzen, wird man recht ſchönen Spargel abſchneiden können, und ſodann werden die alten Stücke umgeſetzet, und zu einem ganz andern Gebrauche angewendet.

Der Chevalier. Meines Wiſſens ſchneidet man den Spargel gewöhnlicher Weiſe im April ab: wie kommt es nun, daß man im Jenner ſchon recht guten haben kan?

Früh-Spargel.

Der Prior. Man kan ihn zeitiger als, gewöhnlich, haben, wenn man einige Beete aufopfern will. Zu Anfange des Winter-Monathes nimmt man die aufgeſchüttete Erde aus den Gängen weg, und füllet dieſen Graben von etwa drey Fuß in die Tiefe, und zwey Fuß oder darüber in die

die Breite, mit ganz friſchem Pferde-Miſt. Dieſen Miſt ſchüttet man 18. Zolle höher, als die Beete ſind. Sobald die Spargel-Spitzen durch Hülffe dieſer Wärme hervor ſtechen, decket man Glocken darüber, auf welche Weiſe ſie, vermittelſt des durchfallenden Lichtes, ungemein ſchöne grüne Farbe bekommen. Frieret es, ſo bedecket man die Glocken mit trockenem Miſte; ſchneyet es, ſo nimmt man den Schnee nebſt dem Miſte weg, denn er würde alles erkälten. Der trockene Miſt muß nur die Glocken, keinesweges aber den Spargel berühren, weil ſolcher unter dem Stroh zwar blaß, aber nicht grün, werden würde. Legt man nun immer friſchen Miſt in die ſchmahlen Gänge zwiſchen den Beeten, nach dem Maſſe, als er ſich verzehret und zuſamm ſincket, ſo darf man im Jenner ohnfehlbar recht ſchönen grünen Spargel hoffen. Man kan auf einem Beete vier biß ſechs Wochen lang Spargel abſchneiden; und dieſe Erndte erneuert ſich, wenn man die Beete wieder friſch anwärmet, ſo lange, biß endlich mit Anfange des Frühlings andere Beete ihre Früchte ohngezwungen bringen; die Beete, welche man durch Kunſt gezwungen hat, haben vier Jahre Zeit zu ihrer Erhohlung nöthig, und können ſodann zum zweyten und letzten mahle getrieben werden.

Küchen-Gewächſe.

Mit

Küchen-Gewächſe. Artiſchocken.

Mit dem Artiſchocken-Bau gehet es leichter zu. Es kommt die ganze Sache darauf an, daß man ſie in guten Boden ſetze, und ſelbigen, ſo viel möglich, dünge; daß man die Neben-Schößlinge, mit ihren Wurzeln, von dem Haupt-Stocke abſondere, und ſie Schach-weiſe pflanze; daß man ihnen drey Fuß weit Raum gebe, oder, woferne der Boden ſtark iſt, noch mehr, damit ſie deſto mehr Platz vor ihre breite Blätter haben; und letztens, daß man ſie wohl gegen die Kälte verwahre. Man muß nemlich die Blätter beſchneiden, und rings herum Erde aufhäuffen, oder alles mit langem dürren Miſte bedecken. Die guten Schößlinge ſind an dem Orte, wo ſie an der Wurzel hangen, weiß. Von den mittelmäſſigen legt man eine Schule an, um den Abgang im Falle der Noth zu erſetzen.

Ein kräfftiger Stock, den man im Herbſte am Tragen verhindert hat, bringt ſeine Frucht im Frühlinge. Was man im Frühlinge pflanzet, das trägt im Herbſt Früchte. Schneidet man einen Stengel recht niedrig ab, wenn er im Frühlinge ſeine Früchte zu zeigen anfänget, ſo treibet er im Herbſt-Monathe von neuem. Nach dieſen Erfahrungen richtet man die Sache dergeſtalt ein, daß man des Jahres zweymahl Artiſchocken erhält.

Der Chevalier. Man kan alſo auf einem Beete zweymahl Frucht bekommen. Man darf nur einen Theil im Frühlinge ungehindert fortwachſen laſſen, und den andern an ſeinem Wachsthume hindern, und biß auf den Herbſt verſpahren.

Küchen-Gewächſe.

Der Prior. Dieſe Anſtalt iſt dienlich, wenn man nicht beſondere Artiſchocken-Beete hat. Die Artiſchocken von der zweyten Leſe, zumahl die violetten, laſſen ſich den ganzen Winter im trockenen bewahren, wenn man ihnen die Blätter benimmt, und ſie mit einem Blate Papier dazwiſchen wie Corallen am Roſen Kranze anreihet. Man gebrauchet ſie nebſt den Feld-Pfiffern, zu Torten und Ragoûts.

Der Chevalier. Wie lange dauert ein guter Pflanz-Stock.

Der Prior. Selten über vier Jahre Allein man gewinnet jährlich friſche, und leidet alſo niemahls Mangel: auch dasjenige was man ausreutet, hat noch ſeinen Nutzen. Man leget die Blätter von ſolchen Artiſchocken, an deren Stelle man friſche ſetzen will, dichte zuſamm bindet ſie, und wickelt ſie in Stroh, daß nirgend, als nur von oben, Lufft beykommen kan.

Sie werden ſodann weiß, wie die Spaniſchen Cardi, mit welchen faſt auf eben dieſe Weiſe umgegangen wird. Sie verlieh-

Spaniſche Cardi und Artiſchocken ohne Kern.

Küchen-Gewächſe. liehren auch über dieſes ihre Bitterkeit, und man verwahret ſie den ganzen Winter über in groſſe Büſchel gebunden, im Sande.

Der Chevalier. Wir wollen auf die Melonen kommen, wenn Sie belieben.

Gurken. Kürbiſſe. Pfifferlinge. Der Prior. Sie übergehen die Gurken, Kürbiſſe und Pfifferlinge (Morcheln). Unterdeſſen ſind ſie nicht zu verachten. Man bereitet Suppen, Ragouts, Gebackenes, und Arzneyen davon. Man gehet mit ihnen eben ſo um, wie mit den Melonen, ausgenommen, daß man ſie nicht mit ſo groſſer Vorſichtigkeit beſchneidet.

Melonen-Bau. Die Melone iſt eine der vollkommenſten Früchte des Küchen-Gartens, und zur Abkühlung unvergleichlich.

Solle ſie nach Wunſch gerathen, ſo muß ſie eine gute Lage gegen Mittag haben, und gegen den Regen wohl verwahret ſeyn, wobey man die Stroh-Decken noch zur Hülfe nimmet. Man ſezet die Miſt-Beete, biß auf einen Schuh weit zuſamm, um des Anwärmens willen, und füllet den Raum zwiſchen ihnen, von einer Zeit zur andern, mit friſchem Miſte. Dieſe Miſt-Beete beſtreuet man acht oder neun Zolle hoch mit guter Miſterde, worunter man Garten-Erde, Aſche und Wein-Träber miſchen kan. Das Säen geſchiehet im Hornunge, und läſſet man die Köner zuvor

ſieben biß acht Stunden lang in Waſſer, oder gezuckerten Weine weichen. Man leget allezeit vier Körner in ein Loch; die Löcher ſtehen zwey Finger breit von einander, und werden nach der Schnur angeleget. Zwiſchen ihnen kan man gar wohl einigen kurzen Salat ſäen. Küchen-Gewächſe.

Sobald die jungen Melonen einige Blätter gewinnen, ſo verpflanzet man ſie auf ein ander Miſt-Beet, und ſezet allezeit fünf oder ſechſe unter eine Glocke, die man mit Stroh bedecket, um den Froſt oder die Hitze abzuhalten, welche für ſie tödlich wäre. Iſt das Miſt-Beet allzuhitzig, ſo ſticht man hier und dort mit einem Stocke ein Loch hinein, daraus die überflüſſige Hitze verrauchen kan. Werden die Melonen ſtärker, ſo nimmt man ſie aus dieſer Zucht-Schule, und ſetzt ſie benebſt ihrer Wurzel-Erde auf das dritte Miſt-Beet, zwey Schuh weit eine von der andern. Die Ranken kan man durch Abbrechen der Spitzen am Wachsthum hindern, auch die allzuvielen Schößlinge benehmen, damit das übrige deſto beſſer zunehme. Im Gegentheile iſt die Gewohnheit höchſtſchädlich, wenn man gleich anfänglich beede weibliche Herz-Blätgen abreiſſet, und hernach auch die männlichen Blüthen, welche man aus einem gewaltigen Irrthume falſche Blüthen nennet. Dieſe Stücke

Küchen-Gewächſe. Siehe des erſten Theils 14. Geſpräche.

ſind gar nicht vergebens an der Pflanze vorhanden. Sie wiſſen bereits, Herr Chevalier, was für wichtige Dienſte ſie ihr leiſten, und daß ſie von ſelbſt verwelcken, wenn ſie nicht mehr nöthig ſind, ohne daß der Menſch der Natur zu Hülfe kommen, oder ihre Ordnung verändern müſte, nicht anders, als ob ſie nicht wüſte, was ſie zu thun hätte.

Der Chevalier. Geſchiehet aber dieſes nicht, wenn man die Früchte an einem Baume ausmuſtert, und ihre allzuüberflüſſige Menge vermindert?

Der Prior. In dieſem Falle wird die Natur keinesweges gemeiſtert. Der Menſch hat die freye Wahl. Iſt ihm weniges, aber ſehr gutes Obſt lieber, als eine groſſe Menge mittelmäſſiges, ſo hat er ja die Macht, einen Theil wegzunehmen, damit das übrige deſto beſſer gerathe.

Auf dieſe Weiſe verfähret man mit den Melonen. Hat man zwey biß drey recht ſchöne an einem Ranken, ſo nimmet man die übrigen weg, damit die auserleſene geringe Anzahl deſto beſſer gedeyhe.

So bald die Nächte gelind werden hebt man die Glocken weg, und überläſſet der freyen Lufft und dem öfftern Begieſſen die Beförderung des Wachsthumes. Hat die Melone die Gröſſe einer Fauſt erreichet,

chet, ſo begieſſet man ſie allezeit nur den dritten Tag. Erlanget ſie ihre völlige Gröſſe, ſo wird ſie gar nicht mehr begoſſen, denn der Waſſer-Mangel giebt ihr einen ſüſſern und weinhafftigern Geſchmack, dahingegen, das viele Waſſer ihren Safft zu ſehr ſchwächet. Küchen-Gewächſe.

Der Chevalier. Wie erſtaunlich viele Früchte und Pflanzen liefert uns ein ganz kleiner Raum!

Der Prior. Was ich am meiſten bewundere, das iſt nicht ihr Uberfluß, wiewohl auch dieſer uns in Erſtaunung ſezet, ſondern vielmehr ihre weiſe, und den Bedürfniſſen jedweder Jahrs-Zeit und jedweden Landes gemäſſe Austheilung. Den Winter über, wenn die Erde ruhet und die verlohrne Kräffte zu erſezen trachtet, genieſſen wir eines reichen Vorraths von dauerhafftigen Obſte und Küchen-Gewächſen, welche ſich lange Zeit aufbehalten laſſen. Den Sommer über giebt uns die Erde täglich etwas neues; ja ſie ſcheinet ſich auf erfriſchendes Obſt deſto mehr zu befleißigen, je mehr die Sonnen-Hitze zunimmt. Dergleichen iſt das Stein-Obſt, die Melonen, die Feigen, die Pfirſinge und Schmelz-Birnen. Zwiſchen dem Obſte und den Ländern finde ich eben dergleichen Ubereinſtimmung, als zwiſchen dem Obſte und den Jahrs-Zeiten. Je nä-

Urſache, warum das Obſt nach den Jahrs-Zeiten und Ländern abwechſelt.

Küchen-Gewächſe. her man gegen die Erdſtriche kommet, wo die Sonne beſtändig über dem Haupte der Einwohner bleibet, deſto mehr Früchte finden ſich, die nicht nur abkühlen, wie etwa die Melonen, ſondern welche, ſo zu ſagen, recht erkälten, von ſäuerlichem Geſchmacke und voll mit einem Saffte angefüllet ſind, welcher das allzuſehr verdünnete Geblüt gehörig verdicket. Dergleichen ſind die Limonien, Citronen, Pomeranzen und Ananas. Kehre ich aus dem heiſſen Erd-Striche in den unſerigen zurücke, ſo bemerke ich, daß der Weinſtock anfängt ſich ſehen zu laſſen. Aber ich bemerke auch, daß er ſolche Gegenden wähle, da er ſeine Zeitigung zu erhalten vermag, damit er die Einwohner des gemäſſigten Erd-Striches ſo wohl, als die Nordiſchen Völker, deren Geblüt durch die Kälte verdicket wird, mit einem kräfftigen Tranke verſorgen könne, welcher im Stande iſt, dem Drucke einer halb-erſtorbenen Lufft zu widerſtehen.

Der Chevalier. Alleine wäre die Gütigkeit der Natur ſodann nicht eines noch weit gröſſern Dankes wehrt, wenn ſie uns, zu allen Jahrs-Zeiten und in jedem Lande alle Gattungen der Früchte mittheilete?

Der

Der Prior. Der Urheber der Natur iſt nicht allein freygebig, er iſt auch ſparſam. Wenn ſeine Freygebigkeit weder Maas noch Ziel beobachtete, ſo würde unſägliche Unordnung daraus entſtehen; da hingegen ſeine Sparſamkeit dem ganzen menſchlichen Geſchlechte unendlichen Vortheil bringet. Denn eben deßwegen befindet ſich der Menſch gezwungen, unaufhörlich fleiſſig zu ſeyn. Indem ihm die Gelegenheit zum müſſiggehen benommen wird, verliehret er auch zugleich die Gelegenheit zu unzählichen Laſtern: Er muß nicht allein aus Noth und zu Unterhaltung ſeines Lebens arbeiten; ſondern es ſind auch die Früchte der Erde auf eine ſolche Weiſe ausgetheilet, daß er alle ſeine Kräffte und Geſchicklichkeit anſpannen muß, wenn er einen Antheil daran haben will. Indem dieſem Lande etwas mitgetheilet, und dem andern verſaget iſt, ſo entſtehet bey dem leztern ein Mangel, und folglich die Begierde und das Bemühen dieſem Mangel abzuhelfen. Die einer jedweden Gegend eigene und beſondere Vortheile verurſachen, daß ein jedwedes Volck ſeiner Nachbarn nöthig hat. Ihre Bedürfniſſe ſind Bande, welche ſie miteinander vereinigen, ja die entferneſten Orte zu Nachbarn unter ſich machen, indeme ſie die

Küchen-Gewächſe.

Küchen-Gewächſe.

Waaren und Früchte derſelbigen verwechſeln. Die beede Trieb-Federn der menſchlichen Geſellſchafft, ich will ſagen der Ackerbau und die Handlung, geben dem Menſchen Gelegenheit ſeinen Verſtand durch Unterſcheidung der Zeit, der angewendeten Kunſt, der Waaren und des Vortheiles zu ſchärfen, ſeine Gedult durch die Arbeit zu üben, ſeine Redlichkeit im Handel zu bewähren, und ſeine Sparſamkeit im Gebrauche ſolcher Dinge, welche man nicht allemahl nach Wunſche haben kan, zu erzeigen.

Eben dieſe Abſichten des Schöpfers zeigen ſich auch in der Ungleichheit der Jahres-Zeiten. In gewiſſen Monathen muß der Menſch ſeine Arme und Kräfften ganz auſſerordentlich anſtrecken. Er muß pflügen, pflanzen, ſäen, egen, verſetzen, ausgäten, einſammeln, verkaufen. Gar offt muß er viele dergleichen Dinge auf einmahl vornehmen. Zu einer andern Zeit gebraucht er ſeine Vorſichtigkeit mehr, als ſeine Stärke; Er rettet ſo viel, als ihm möglich iſt, vor ſchädlichen Winden und vor rauher Witterung. Er verſchlieſſet, er legt in Ordnung, er verwahret aufs künftige; Er macht bey müſſigen Stunden die nöthige

thige Vorbereitungen auf das kommende Jahr. Vermittelſt einer måſſigen Ubung, die ihme zur Ergötzlichkeit dienet, ſetzet er ſich in den Stand, den künftigen Frühling die ſchwehreſte Arbeit wieder anzufangen. Küchen-Gewächſe.

Auf dieſe Weiſe hat dem Schöpfer beliebet den Menſchen zu erheben, und ihn, woferne dergleichen Redens-Art erlaubt iſt, zum Gehülfen ſeiner Werke anzunehmen. Er muntert ihn auf das kräfftigſte auf, Er reitzet ihn dazu, indem Er ihn dasjenige genieſſen låſſet, was er bauet, oder wornach er ſtrebet; und indem er ihn in die unvermeidliche Nothwendigkeit ſezet, daß er bey ſeiner Faulheit entweder an vielen Dingen gänzlichen Mangel leiden, oder doch ſehen muß, wie ſie verderben, oder aus der Art ſchlagen, ſo bald er ſie nicht auf gehörige Weiſe wartet.

Der Feld-Bau.

Der Feld-Bau.

Eilfte Unterredung.

Der Prior. Der Chevalier.

Der Prior. Weil wir dieſe Tage über alleine ſind, ſo können wir unſern Spatzier-Gang ſo lange fortſetzen, als ſie belieben, ohne jemand beſchwehrlich zu fallen.

Der Chevalier. Wir wollen heute auf das Feld ſpatzieren.

Der Prior. Dieſer Weg führet uns auf angebaute Felder. Dieſes iſt ein Garten von einer andern Einrichtung, als diejenigen, die wir bißhero geſehen haben.

Der Chevalier. Ihnen muß er wohlgefallen, denn er iſt ganz natürlich und ungekünſtelt.

Beſchwehrlichkeit des Feld-Baues.

Der Prior. Sie dürfen herzlich glauben, dieſer Anbau, ſo ungekünſtelt er auch iſt, habe mehr Mühe gekoſtet, als das ſchönſte Luſt-Stück.

Der Chevalier. Hier ſehe ich einige mit ſechs Pferden ackern, und dem ohnerachtet rücken ſie mit groſſer Mühe fort. Betrachten Sie doch, was für gewaltige Erd-Schollen ſie umlegen müſſen! iſt es möglich, dergleichen Land zu beſäen?

Der

Der Prior. Man wird es ſo bald noch nicht beſäen, ſondern erſt im Herbſt-Monathe, wenn es zuvor noch einmahl umgeriſſen worden. Der Feld-Bau.

Der Chevalier. Die armen Leute müſſen in Wahrheit ſehr hart arbeiten. Ich trage Mitleiden mit ihnen.

Der Prior. Sie haben Urſache mit ihrem mühſeligen Leben mitleiden zu tragen; Allein wir ſind noch Erbarmungswürdiger, wenn wir müſſig gehen. Sie warten ihres Berufs.

Der Chevalier. Das iſt wahr; Doch ich finde etwas in dieſem Beruffe, das mich zum Erſtaunen bringet und in Verwirrung ſetzet. Wenn ich Blumen ziehe, ſo iſt es nur eine Ergötzlichkeit für mich; Will man aber Korn bauen, ſo koſtet es unbeſchreibliche Mühe. Sollte es nicht viel lieber umgewandt ſeyn? Ich überlaſſe es Ihrem Ausſpruche. Es möchte immerhin beſchwehrlich fallen, wenn man Nelken oder Jonquillen haben wollte: daran wäre nichts gelegen; Aber Brod zu haben, das ſollte nach meinem Bedünken eine leichte Sache ſeyn.

Der Prior. Dergleichen Gedanken rühren von unſerer angebohrnen Liebe zur Bequemlichkeit her. Geſetzt aber, der Urheber der Natur wolle dieſe Bequemlichkeit nicht dulten, was haben Sie dagegen

Der Feld-Bau. gen einzuwenden? Wir ſind das Werk ſeiner Hände, mit dem er vornimmt, was ihme gefället. Unterdeſſen iſt es uns erlaubt, ſeine weiſen Abſichten wenigſtens zu muthmaſſen. Dem Fleiſſigen wird alles gegeben, was er will, Blumen und Getreyde, Ergetzlichkeit und Nothdurfft, gleichwie hingegen der Faule an allen Dingen Mangel leiden muß. Nichts deſtoweniger iſt ein gewaltiger Unterſchied zwiſchen der Arbeit, welche dem Menſchen etwas verſchaffet, das bloß zu ſeiner Ergetzung dienet, und zwiſchen der Arbeit, die ihme ſein Brod giebet. Die erſtere beruhet auf ſeinem Willkühr, und führet insgemein wenig Beſchwehrlichkeit mit ſich. Die zweyte iſt unvermeidlich und voll Mühe. Die Vorſehung verlanget nicht, daß dem Menſchen der Angſt-Schweiß ausbrechen ſolle, wenn er etwa eine Blume ziehen oder ſich einigen Vorrath vom Obſte verſchaffen will. Die gröſte Schätzbarkeit dieſer Gaben beſtehet in ihrer Anmuth und in dem Vergnügen, das man ſich daraus macht, folglich würde ihr Wehrt einiger maſſen verringert, wenn man ſie nicht anders, als mit ſchwehrer Arbeit, und im Schweiſſe ſeines Angeſichts erhalten könnte, und der Menſch würde natürlicher Weiſe, eine ſolche Ergötzlichkeit gerne fahren laſſen, wenn er ſie mit ſeiner gröſten

Be-

Beſchwerlichkeit erkauffen müſte. Es iſt alſo die Zucht der Blumen, ja auch des meiſten Obſtes, für den Menſchen ein angenehmer Zeit-Vertreib, ein ſinnreiches Spielwerk, das mehr Fleiß und Geſchicklichkeit, als Kräfften, erfordert. Sie iſt nicht ſowohl eine Arbeit für ihn, als vielmehr eine Erquickung nach überſtandener Arbeit; hiernächſt auch, ſo hat der Menſch ja, was dieſes betrifft, ſeine gänzliche Freyheit zu thun oder zu laſſen.

Der Feld-Bau.

Eine ganz andere Bewandniß hat es mit den Küchen-Gewächſen und Kräutern, davon er ſich nähret, und mit dem Brode, womit er ſein Leben hauptſächlich erhält. In dieſem Stücke kommet es nicht mehr darauf an, ob er wolle oder nicht. Die Lebens-Mittel ſind unentbehrlich, und mit unvermeidlicher Arbeit verknüpfet. Er bekommt ſie nicht, als durch emſiges Bemühen im Schweiß ſeines Angeſichts. Mit einem Wort, die Vorſehung hat die Arbeit für ihn eben ſo nothwendig gemacht, als das Brod; es iſt ihm eben ſoviel daran gelegen, als an ſeinem Leben ſelber.

Arbeit iſt ſo nothwendig, als das Brod.

Unterdeſſen mag dieſe Arbeit ſo ſauer ſeyn, als ſie will, ſo darf er doch nicht darunter erliegen. Die Erde hat zwar die Beyhülfe ſeiner Hände nöthig, hingegen ermuntert ſie ihres Ortes ſeinen Muth durch die unfehlbare Belohnung, damit ſie

Fruchtbarkeit der Erde.

Cic. de Seneƈt.

Der Feld-Bau.

ſie ſeine Bemühung bekrönet. Was er ihr leyhet, das bezahlet ſie ihme mit unglaublich groſſem Wucher. Sie vervielfältiget die empfangene Getrayd-Körner nach dem Maſſe der Emſigkeit und Geſchicklichkeit, die er auf ihren Anbau wendet. Sie iſt den Schwachheiten nicht unterworfen, welche das Alter ſonſt mit ſich führet. Seit vielen hundert Jahren hat ſie niemahls unterlaſſen, die Anmuth und die Kräfften einer muntern Jugend von neuem anzunehmen. Hat ſie gleich die allerreicheſte Erndte herfürgebracht; ſo iſt doch zu Erſetzung ihrer Kräfften ſchon genug, wenn ſie nur ein einiges Jahr, oder wohl nur einen einigen Winter, ausruhet.

Der Chevalier.. Ich geſtehe meinen Irrthum, und begreiffe nunmehro, daß kein kräfftiger Mittel war den Menſchen fleiſſig zu machen, als die Noth. Allein was Sie da von der groſſen Fruchtbarkeit der Erde ſprechen, mein Herr, iſt es wohl, dem Buchſtaben nach, alſo damit beſchaffen? Man findet manchen Boden, aus welchem nimmermehr einiges Getreyde zu erzwingen wäre.

Mannigfaltigkeit des Bodēs iſt nach dem Un-

Der Prior. Ich geſtehe gerne, daß nicht jedweder Boden geſchickt ſey, jedwede Gattung von Getrayde zu tragen. Es giebt ſandigten und dermaſſen leichten, daß alle

alle Feuchtigkeit, die er aus der Lufft bekommt, im Augenblicke wieder wegdünſtet; In dieſem kan das Getrayde, weil er ſtarke Nahrung erfordert, nicht fortkommen. Hingegen giebt es ſtarcken und lettigten Boden, aus welchem beynahe gar nichts aufkeimen kan. Letztlich giebt es auch andern, der ein mehr-oder weniger richtiges Mittel zwiſchen dieſen beeden Eigenſchafften hält, und verſchiedene Früchte tragen kan, nachdem er entweder der Natur des Sandes, oder der Natur des Thons, näher kommt.

Der Feld-Bau. terſcheide des Geſämes eingerichtet.

Dieſe Mannigfaltigkeit des Bodens hat ihren Endzweck: Man ſiehet offenbar, daß ihr Grund in der Mannigfaltigkeit der Saamen-Körner liege, davon einige leichtes, andere fettes, wieder andere mittelmäſſiges, Erdreich verlangen.

Da der Schöpffer gewollt hat, der Menſch ſolle ſein Leben hauptſächlich vom Getrayde erhalten, ſo hat er ihm ſein bedürftiges Theil nicht ſo knap zugeſchnitten, ſondern die Gattungen des Korns gar ſehr vervielfältiget. Denn man findet Rocken, Weitzen, Reiß, Hirſen, Gerſte, Haber, Indianiſch Korn, Linſen, Erbſen, und viele andere Gattungen. Jedwede hat ihre beſondere Nutzbarkeit und ihre Eigenſchafften, deren allgemeiner Endzweck der Menſch iſt. Einige ſind beſtimmet

Der Feld-Bau.

ihn ſelbſten zu ernehren; Andere gehören für die Thiere, welche ihm dienen, oder zur Maſtung des Viehes, deſſen Fleiſch er ſpeiſet. Sie verſchaffen ihm über dieſes mancherley Geträncke, davon das gemeineſte und nahrhaffttigſte, nemlich das Bier, dem Wein an Stärcke nahe kommt, gleichwie auch ſeine Stelle vertritt, wenn der Weinſtock entweder nicht geräth, oder in demſelbigen Lande gar nicht fortkommet.

Pſ. 103. Der Weitzen.

Der Weitzen, welcher des Menſchen kräfftigſte Nahrung und Lebens-Mittel iſt, geräth insgemein nur in ſtarckem, oder wenigſtens doch in mergelichtem, Erdreiche. Der Reiß, welcher gleichfalls ſtark nehret, liebet fetten und feuchten Boden. Der Rocken wächſet auf mittelmäſſigem Acker nach Wunſche, ja zuweilen iſt er mit Sand-Felde vergnüget. Gerſte, Haber, Heide-Korn, Hirſen, kommen auf ſandigtem Boden wohl fort; doch wachſen ſie auch in feſtem Erdreich, wenn es nur wohl zerklopfet wird.

Der Reiß geräth in Aſien am beſten, woſelbſt er die ordentliche Speiſe der Einwohner abgiebt. An einigen Orten in Europa wird er ebenfalls mit gutem Fortgange gebauet, als in Piemont und in Spanien. Die Abendländer nehren ſich von Weitzen und Rocken, doch hat man auch bereits vielen Americaniſchen Provinzen

vinzen den Gebrauch davon mitgetheilet, wobey ſie ſich wohl befinden. Die urſprüngliche Nahrung der Americaner war Maïs oder Türkiſch Korn; Aber heutiges Tages wird es an vielen Orten in Aſien in Menge gebauet, und, was Frankreich betrifft, in Breſſe, Burgund und Hoch-Burgund.

Der Feld-Bau.

Der Unterſcheid des Bodens erleichtert die Vermehrung von ſo vielerley Gattungen des Getraydes und dieſe Verſchiedenheit unſerer Lebens-Mittel erleichtert uns die Mittel ſie zu gewinnen. Es geſchiehet öffters, daß eine Gattung der Getrayde in einem Lande nur als eine Arzney gebrauchet wird, da man hingegen in einem andern Lande ſich nach Belieben ſatt daran iſſet. Verliehren wir durch einen Zufall das Getrayde, das wir vor Winters geſäet hatten, ſo erſetzen wir dieſen Abgang durch das im Merzen geſäete, gleichwie es im Jahre 1709. geſchehen. Und da über dieſes der Boden auch in einem kleinen Bezirk gemeiniglich öffters abwechſelt, ſo hat man dieſen Vortheil, daß jedermann nach ſeinem Belieben, oder nach ſeinem Vermögen, das Getrayde, von dem er eſſen will, auswehlen oder miſchen kan. Vermittelſt des weißlich angeordneten Verhältniſſes zwiſchen der Beſchaffenheit des Erdbodens und dem Unterſchiede des Getraydes, findet ſich keine Erde, davon

Der Feld-Bau.

man nicht einigen Nutzen haben könnte; keine Bedürfniß, für welche nicht geſorget wäre; Keine Leibes-Beſchaffenheit, welche nicht etwas dienliches für ſich erhielte.

Quellen der Fruchtbarkeit der Erde.

Der Chevalier. Allein der Boden mag ſo fett ſeyn als er will, wie iſt es möglich, daß er beſtändig Früchte tragen kan? Woher nimmt er wiederum ſo viel neue Kräfften, als ihm das Wachsthum des Getraydes entzogen hatte?

Würkung der Lufft.

Der Prior. Solle der Acker in gutem und tauglichen Stande bleiben, ſo hat er die Hülfe des Himmels und der Menſchen nöthig. Er empfänget aus der Lufft, nicht diejenigen vermeintlichen Einflüſſe, die man ehemals aus dem Monden und aus dem Geſtirne herabkommen lieſſe, ſondern würkliche und ganz wahrhafftige Ausflüſſe, welche aus Waſſer, Oele, Salz, Lufft und Wärme beſtehen, der Erde einen würklichen und neuen Zuſatz geben, und ſie in Bewegung ſetzen. Der Menſch träget ſeines Orts die Arbeit und Beſſerung bey.

Arbeit des Menſchen.

Indeme durch das Ackern die Ober-Fläche des Feldes unzählige mahl aufgeriſſen wird, ſo wird auch denen zum Wachsthume behülflichen Einflüſſen, der Eingang eröfnet, und ſie können ſich ohne Hinderniß vertheilen. Weil aber die Menge der Saamen-Körner, welche ſie

einſau-

einſaugen, benebſt der Ausdünſtung, welche bey lockeren Erdreiche deſto ſtärker geſchiehet, die Fruchtbarkeit gar geſchwinde erſchöpfen würden, ſo muß man die Erde beſſern, oder ihr ſolchen Dung mittheilen, der im Stande ſey, den Abgang ihrer Subſtanz zu erſetzen, und ſie mit friſchem Saffte anzufüllen.

Der Feld-Bau.

Starker Boden will tief umgeriſſen ſeyn, und begnüget ſich mit leichtem Dünge. Magerm Boden muß man ſtark düngen, und leichter bearbeiten, als den vorigen.

Bauung des Bodens.

Weil ſtarker Boden natürlicher Weiſe ſehr feſte iſt, oder wenig Zwiſchen-Räumlein zwiſchen den Theilgen hat, daraus er beſtehet; hiernächſt auch an ſeiner Ober-Fläche gar offt gleichſam eine harte Rinde bekommet: ſo bleibet er innwendig ganz kalt, ohne Bewegung und Würkung. Will man alſo haben, daß Sonne und Lufft ihre Krafft an ihm erzeigen ſollen, ſo muß man ihn ſehr tief umreiſſen, und zu einem zarten Staube machen.

Da hingegen der magere Boden ohne Feſtigkeit, und an ſich ſelbſt locker genug iſt, ſo würde man ihn durch tiefes umwerfen nur noch ſchlechter machen. Alſo iſt beſſer, wenn man ihn nur obenhin bepflüget. Daher entſtehet auch der Unterſchied der Pflüge.

Der Feld-Bau. Pflug.

Der Chevalier. Ich glaubte, es wäre einer, wie der andere.

Der Prior. Wir wollen dieſen betrachten, der hier am Ende des Ackers ſtehet. Wie Sie ſehen, iſt er ſehr ſtark, und hat erſtlich ein groſſes Meſſer, das die Erde entzwey ſchneidet, und zu einer gröſſern Oefnung vorbereitet; zweytens eine breite Schaar, oder ein dreyeckichtes, vornen ſpitziges und an den Seiten ſcharf zulauffendes Eiſen, um die von dem Meſſer gemachte Oefnung zu erweitern, und die Erde umzuwühlen; drittens ein breites Streichbret, das der gemachten Furche allemahl zur Seite hinfähret, und in ſelbige die Erde aus der Furche, welche man jetzo im Begriff iſt umzuackern, umgekehrt einſtürzet. Dieſer ſchwehre Pflug gehöret nur für ſtarken Boden, da ihn vier oder ſechs, bißweilen acht oder zehen Pferde, oder eben ſo viele Ochſen, (*) ziehen. Es giebt noch einen andern, weit kleinern Pflug, bloß mit einer kurzen und ſehr ſchmahlen Schaare, vermittelſt deſſen ſind zwey Pferde genugſam im Stande einem magern Felde ſein Recht zu thun. Denn in ſol-

(*) Dieſe groſſe Anzahl iſt nur in Frankreich nöthig, wo das Vieh ſehr klein und ſchwach fället, und die Pferde und Ochſen nicht viel gröſſer und anſehnlicher ſind, als in Teutſchland die Füllen und Kälber.

ſolchem verlanget man nicht tief einzuſchnei- den, entweder damit die Säffte und Feuch- tigkeit nicht ausdämpfe, oder damit nicht, durch das Umwerfen, ein noch ſchlimme- rer Boden oben auf zu liegen komme, als derjenige, den man dermahlen bearbeitet. Der Feld-Bau.

Der Chevalier. Der Flur, auf dem wir ſpatzieren, iſt mit Grünen auf das ſchönſte bedecket. Warum iſt der andere, den wir etwas weiter von hier ſehen, nicht angebauet? Baufeld.

Der Prior. Man theilet die Bau-Felder ordentlich in drey, einander meiſtens gleiche, Theile ab. Man beſäet einen vor Winters mit Weitzen und Rocken, oder mit Meng-Korne (Miſchling) das iſt, mit einem Gemiſche von beeden. Der zweyte Theil ruhet den Winter über, und wird im Frühlinge mit Merzen-Saat beſtellet, das iſt mit geringen Frucht-Gattungen, als zum Beyſpiele, mit Gerſte, Haber, Linſen, Wolfs-Bohnen und dergleichen, welches alles man Merzen-Saat heiſſet, weil man es im Merzen, oder aufs allerſpäteſte, im April anſäet. Der dritte Theil liegt Braach, das iſt, er ruhet. Unterdeſſen iſt er in dieſer anſcheinenden Ruhe nicht müſſig, denn er wird nicht allein etlichemahl bepflüget, ſondern er empfängt über dieſes von allen Seiten etwas: der Schnee giebt ihm Kräffte, Re-

Der Feld-Bau. gen und Thau benetzen ihn, die Winde ſelbſt führen ihm etwas Salz und friſchen Safft zu. Alſo ſammlet er Schätze auf das künftige Jahr: Sein ſtille liegen iſt nicht ſowohl eine Ruhe auf die vorhero ausgeſtandene Arbeit, als ein beſtändiges Vorbereiten und Sammeln zum Dienſte der künftigen neuen Früchte.

Der Chevalier. Ich eſſe zwar täglich Brod; Allein ich muß geſtehen, daß ich keinen deutlichen Begriff davon habe, wie das Getrayde wachſe, aus welchem es gebacken wird; wie ich glaube haben vielleicht noch mehrere Leute, die, wie ich hinter den Mauern von Paris aufgewachſen ſind, dieſe Sache niemahls genau und ordentlich angeſehen. Es brächte mir einiges Vergnügen, wenn ich wüſte, wie man das Getrayde anzubauen pflege, und wie es nach und nach wachſe.

Ordnung beym Pflügen. Der Prior. Wir wollen alſo bey dem Umackern anfangen. Dieſes iſt bey Rocken-Korne und Weitzen dreymahl unumgänglich nöthig. Das erſtemahl geſchiehet es im Herbſte auf den Feldern, da man die Merzen-Frucht abgeſchnitten. Man fähret nicht tief ein, ſondern will nur die Erde vorbereiten und das anfliegende Gras ausrotten. Einige verſpahren dieſe Arbeit biß nach dem Winter.

Das

Das zweytemahl geſchiehet es im Frühlinge, an einigen Orten erſt um Johannis. Dieſesmal wird bey ſtarkem Boden tief eingeſchnitten, gleichwie auch das drittemahl, kurz vor dem Säen. Zuweilen iſt dieſe dreyfache Arbeit noch nicht zureichend, und muß man den Boden noch einmahl über das Creutz, oder auch widerſinns durchackern. Doch geſchiehet dieſes niemals bey allzufeuchten oder allzuſchwammigtem Boden, ſondern in dieſem Falle hält man die Furchen hübſch tief, und die Beete, ſo viel möglich, abhängend, damit das Waſſer deſto leichter ablauffe. Der Feld-Bau.

Zur Merzen-Saat iſt zweymahliges Ackern ſchon genug, eines vor Winters, das andere im Frühlinge. Ich rechne aber das Egen nicht mit dazu, welches ſogleich nach beſchehener Ausſaat vorgenommen wird; maſſen es nicht ſo wohl die Erde umwirft, als vielmehr das Saat-Korn nur bedecket. Dieſe Arbeit geſchiehet auf ſtarkem Felde mit einer Ege, das iſt mit einem ſchwehren hölzernen Roſt mit eiſernen Spitzen oder hölzernen Nägeln beſchlagen, um die Erde ganz gelinde über das Saat-Korn herzuſtreuen: denn woferne man mit dem Pfluge einackern wollte, ſo käme ihm das aufſteigen gar zu ſchwehr an. Wiewohl im leichten Felde Egen.

Der Feld-Bau. nimmt man dieſe Arbeit dennoch mit einem Pfluge vor, um das Korn recht wohl zu bedecken, weil es den nöthigen Safft und die Nahrung bald verliehren müſte, wenn man es nur ſo obenhin mit der Ege verdeckte. Der Dung iſt eben ſo nothwendig, als das Pflügen, nemlich dem beſten Erdreiche zuweilen, dem ſchlechten aber allezeit. Guter Boden wird nicht gebeſſert, wenn man nur geringe Frucht anbauen will. Schlechter Boden kan ohne dieſe Hülfe auch die geringe Frucht nicht liefern, die er geben ſoll.

Dung, Beſſerung.

Der Chevalier. Was wählet man aber vor Sachen dazu, um das Feld fruchtbar zu machen?

Der Prior. Der Dung, welcher dasjenige vollendet, was der Thau des Himmels angefangen hatte, beſtehet aus den unnüzeſten und verächtlichſten Sachen auf dem ganzen Erdboden. Vornehmlich gebrauchet man hiezu den Miſt aus Pferd- Ochſen- und Schaf-Ställen. Die Taubenſchläge, Hüner-Häuſer und andere Koben, worinn ſich zahme Thiere aufhalten, liefern gleichfalls einigen Dung, der in dem Grad der Hitze unterſchieden iſt, aber mit einigen andern von kälterer Eigenſchafft kan vermiſchet, und ſodann nützlich gebrauchet werden.

Fer-

Ferner kan man darzu miſchen allerley Stroh, Stoppeln, Schoten, abgefallenes Laub, und übergebliebenes Gekräuterig aus dem Garten. Verfault Holz hat noch mehr Subſtanz und Salz in ſich, als alles, was ich den Augenblick genennet habe. Fleiſſige Meyer ſchütten auch entweder auf dieſen Hauffen, oder beſonders, den Ruß aus den Rauchfängen und Oefen, alte Lappen, Haare, Abſchnizel von Leder, und von allerley Thier-Häuten, ausgepreßte Trauben oder Träber, die Träber von Oliven, aus den Brauhäuſern, die Lohe von den Gerbern und Färbern: alles dieſes begieſſen ſie mit Seiffen-Waſſer, wenn dergleichen bey den Wäſcherinnen zu haben, welche es gemeiniglich als unnüz wegſchütten, obgleich die Seiffe voll Oel und Salz ſteckt, welche Dinge bey den Pflanzen hauptſächlich würken. Der Feld-Bau.

Kein Dung iſt kräfftiger, als der Gaſſen-Koth aus volkreichen Städten; inſonderheit aus ſolchen, da beſtändig viel öliches und fettes, theils aus den Küchen, theils aus Woll-Fabricken, auf die Gaſſe geſchüttet wird, denn dergleichen iſt dem Getrayde ſehr dienlich.

In vielen Ländern ſucht man die Koſten der Miſt-Fuhren zu erſpahren, und pflegt die Schafe, auch bißweilen die Kü-

Der Feld-Bau. he auf dem Felde einzupfärchen, das man gedünget haben will.

Der Chevalier. Ich habe verſchiedene Pfärche (*) geſehen. Es ſind viereckigte Bezircke mit Weiden umzäunet und umflochten. In ſolchen läſſet man die Schafe über Nacht. Wie mag man ſie der rauhen Witterung alſo ausſezen?

Pfärche-Hürden.

Der Prior. Vom Ende des Junii biß in den Wintermonat, ſo lange nemlich, als die Nächte gelinde und leidlich ſind, verurſachen die Pfärche den Schafen gar keine Ungelegenheit, es wird ihre Wolle vielmehr zart und ſchön, wenn ſie wechſelsweiſe der Thau benezet, und hernach die Sonne abtrocknet. Man ſtellet allezeit zwey Pfärche zuſammen, einer iſt voll, der

(*) Die Pfärche ſezt man aus Hürden, von Weiden geflochten, zuſamm. Dieſe ſind zehn Schuh lang, und ſechs Schuhe hoch, und werden mit Pfählen beveſtiget, die man oben in die Hürte, unten aber etwas ſchrägs in die Erde ſtöſſet. Vier Hurten ſind für 15. Schafe genug. So vielmahl funfzehen Schafe von neuen darzu kommen ſollen, ſo viel paar Hurten werden der Länge nach darzu geſezet, auf jeder Seite eine Hurte. Sind aber hundert Schaafe in einem Pfarche, der nur eine Hurde breit iſt, ſo darf man nur der Breite nach eine Hurte beyſezen, alsdenn hat man Raum für hundert andere Schafe.

der andere bleibt leer, weil man um drey Uhr des Morgens die Schaafe von einem Pfarch in den andern treibet, damit nach und nach der ganze Fluhr bepfärchet werde. Sodann werden beede Pfärche auf andere Plätze geſezet, wo man ſie die künftige Nacht brauchen will. Und der Schäfer bringet ſeine Karrn-Hütte ebenfalls dahin; In ſelbige verſchlieſſet er ſich des Abends mit ſeinem getreuen Hunde, und beſchützet ſeine Heerde gegen die Wölfe und Diebe. Der Feld-Bau.

Der Chevalier. An einigen Orten brennen die Landleute das dürre Gras auf ihrem Felde weg: Was hilfft ihnen dieſes? Die ganze Gegend wird mit einem ſchrecklichen Rauch angefüllet. Aſchen.

Der Prior. Ich will es Ihnen ſogleich erklären. Uber die bereits erwähnte Arten von Beſſerung giebt es noch eine ungemein ſchätzbare, und welche in fettem Boden zumahl, die Stelle aller vorhergehenden vertretten könnte, wenn es nur möglich wäre, ſie in genugſamer Menge zu haben; Dieſes iſt die Aſche, und inſonderheit die Aſche von Holz, oder von allen andern einigermaſſen ſubſtanziöſen und fetten Sachen. Die Pot-Aſche iſt wegen ihres Nutzens längſt berühmt. Die Aſche von allerley Kräutern und Geſträuche muß den Einwohnern

The art of husbandry by J. Mortimer, tom. I. p. 121. edit. 1721.

Der Feld-Bau. Ausgeſtochene, durlöcherte und verbrannte Erde.

nern des Ardenner-Walds und vieler andern Gegenden von gleicher Beſchaffenheit aus der Noth helfen, wo das Moos, Farren-und Heide-Kraut ein von Natur mageres und unfruchtbares Erdreich anzeigen. Dieſe arme Leute ſtechen den Waſen aus, und was daran hänget, legen ſolche auf kleine Hauffen, ſo, daß unten eine Höhlung bleibt, und ſtecken dieſe Haufen mit Feuer an, hernach ſtreuen ſie die Aſche auf ihre Aecker, und ſetzen ſie dadurch in den Stand recht ſchönen Rocken zu tragen. Faſt eben dergleichen nehmen ſie in ihren Wäldern vor. Wenn das Klaffter-Holz verkaufft und weggeführet worden, ſo verbrennnen ſie das Reiſig, die Späne, Blätter, Dornen und Büſche; Hernach hauen ſie die Erde mit dem Pickel auf, weil man zwiſchen den Wurzeln mit keinem Pfluge fortkommen kan, und wenn ſie ihre wenige Aſche, allenthalben in gleicher Maſſe, darauf ausſtreuen, werden ſie für ihre Mühe allezeit mit einer guten Erndte bezahlet.

Einige Mayer ſpahren die Aſche, den Ruß und andere Beſſerung, die man leicht wegführen kan, für ihre am weiteſten abgelegene Felder. Andere vermiſchen die Aſche mit Stroh, und bewahren

ren alles gar vorſichtig in einer ausge⸗mauerten, oder doch wenigſtens mit Thon ausgeſchlagene Grube, welche Waſſer hält. So bemühen ſich auch die geſchickteſten unter ihnen um ein Vordach, worunter der ganze Hauffen ſicher liegen, und weder Regen noch Uberſchwemmung das Salz und Oele von ſelbigem abſpülen möge, als worinn der gröſſeſte Wehrt einer guten Beſſe⸗rung beruhet. Es geſchiehet öffters, daß man, ſtatt guten Dunges, einen ausgezehrten Unrath bekommet, der al⸗le Krafft verlohren hat, bloß deßwegen, weil man ihn an kein ſchickliches Ort le⸗get, noch mit einigem Wetterdache ver⸗ſorget. Der Feld⸗Bau.

Der Chevalier. Dieſe Anmerkung werde ich nicht vergeſſen.

Der Prior. Dieſen Stroh⸗Miſt breitet man auf dem Felde aus, nicht bey dem erſten umackern, ſondern bey dem zweyten oder dritten; gemeiniglich aber bey dem zweyten, damit die Erde Zeit habe, das Salz heraus⸗ und in ſich zu ziehen, ehe es vergeblich weg⸗dünſtet.

Der Chevalier. Es iſt doch etwas ſeltſames, daß man ſolche ſchlechte, un⸗reine Sachen anwenden muß, damit wir zu eſſen bekommen.

Der

Der Feld-Bau.

Der Prior. Mein wehrter Chevallier, ſagen Sie vielmehr, es ſey ein groſſes Glück für uns, und eine Verwunderungs-würdige Errichtung. Es gehet hier eine geſchwinde Verwandlung vor, von einer Sache, die uns am meiſten beſchwehrlich fället, in eine andere, die uns am allernothwendigſten iſt.

Der Chevalier. Ich ſtimme dieſen Gedanken mit Vergnügen bey, und bemercke, daß ich allezeit in Irrthum ſtecke, wenn ich mich über die Werke GOttes beſchwehre. Der Unrath würde ſich täglich immer mehr anhäuffen, und unſere Wohnungen mit unerträglichem Geſtancke erfüllen, wenn wir nicht wüſten, wohin damit?

Der Prior. Es iſt noch mehr dabey zu beobachten. Wir finden nicht allein Gelegenheit, uns deſſen zu entſchütten, ſondern wir werden, zu unſerm Glücke, noch genöthiget ihn auf unſere Felder zu führen, weil ſie deſſen bedürfen. Wir wollen ihn alſo weit von uns wegſchaffen, gar nicht mehr an ihn gedencken, und bloß dieſes ſchöne Grüne betrachten, worein er zu unſerm Vortheile verwandelt worden. Er hat ſich in eine Quelle von Anmuth und Reichthum verändert. Zwar haben die Gärtner eben ſo wenig, als die

Welt-

Weltweiſen, die Macht das Weſen der Dinge zu verändern, und aus Stroh Gold zu machen; ſondern ſie erhalten ihren Reichthum von einer weit gewaltigern Hand, als der ihrigen. Dieſelbige bringet aus verächtlichem Miſte eine trefliche Melone, eine ſchön gefärbte Abricoſe, eine zuckerſüſſe Feige, eine lieblichriechende Birn herfür, wahrhafftiges Getrayde und Mehl, deſſen ungekünſtelter und gelinder Geſchmack den Gaumen nichts deſtoweniger vergnüget, und das, wenn man ja wehlen ſolte, jedermann weit lieber ſeyn würde, als alles, was man ſonſt für niedlich, wohlſchmeckend und unvergleichlich heraus preiſet. Der Feld-Bau.

Der Chevalier. Man hat dieſe Verwandlung täglich vor Augen, ohne ſie wahrzunehmen.

Der Prior. Bißhero haben wir nur von ſolcher Beſſerung geſprochen, die eine vergängliche Fruchtbarkeit verurſachet. Es gibt aber noch eine andere, welche ſo zu ſagen die Natur des Bodens verändert, oder ihn wenigſtens auf zwanzig biß dreyſſig Jahre fruchtbar machet.

Die erſte Materie, welche dergleichen dauerhafftige Verwandlung würket, iſt der Mergel (Marne) eine Art von weiſſer, fetter und dabey gleichwohl auch mürber Erde, die man ſchichtweiſe in unter- Mergel.

ſchied-

Der Feld-Bau. ſchiedlicher Tiefe findet, und wenn ſie auf den Acker gebracht wird, ſich daſelbſt aufloͤſet, mit der Acker-Erde vereiniget, und ihr die Fruchtbarkeit giebt. Sie waͤrmet und belebet das ſtaͤrkeſte und kaͤlteſte Erdreich. Doch gebraucht man den Mergel eigentlich nur dazu, einen magern Boden zu ſtaͤrken, weil er ihn nicht nur mit Salz anfuͤllet, ſondern auch durch die Veſtigkeit, welche er dem Erdreiche beyleget, ſelbiges nicht wieder wegdampfen laͤſſet.

Plin. Hiſt. nat. Lib. 17. c. 7. Dieſe koͤſtliche Materie war den Griechen, den Einwohnern von Italien und den Galliern, unſern Vorfahren bekannt. Doch kan es ſeyn, daß man ſich allzuſtark an den Mergel hielte, welcher zimlich rar iſt. Viele von unſern Naturkuͤndigern halten dafuͤr, es wuͤrde eben dieſe Wuͤrkung erfolgen, wenn man die Thon-Arten hierzu anwendete, die wir faſt allenthalben, wiewohl in ungleicher Tiefe, unter unſern Fuͤſſen antreffen. Ja ſie verſichern, ſie haͤtten an mehr als einem Orte wiederholte Proben damit vorgenommen, und faſt allenthalben gleich-guten Erfolg erfahren. Vorjezo iſt es in Engelland etwas ganz gemeines, daß man zur Beſſerung eines magern Bodens Thon gebrauchet, und hat man wohl ehe welchen geſehen, der, nach geſchehener Vermiſchung mit dem naͤchſten beſten Thon aus der Nachbarſchafft,

Philoſophical transact. abrigd. d. t. 2. p. 731.

The art of husbandry by John Mortimer. tom. I.

ſchafft, acht und vierzig Jahre lang treflichen Weitzen getragen hat. Der Feld-Bau.

So viel Nutzen als der Mergel, und vielleicht auch ein und anderer Thon, einem trockenen und unfruchtbaren Boden ſchaffet, eben ſo vielen Nutzen ſchafft auch der Sand und kieſigte Erde, bey ſtarkem, feuchten und ſchwehr zu bearbeitenden Boden. Inſonderheit hat der Smirgel dieſe Eigenſchafft, welches eine trockene Erd-Art iſt, die man ſelten anderswo, als bey Eiſengruben, findet. Kieſichte Erde.

Diejenige, welche das Vermögen haben, nahe an ihren Land-Gütern einen Kalch-Ofen zu halten, und mit leichter Mühe dergleichen Steine anzuſchaffen, die ſich im Feuer auflöſen oder zu Kalch brennen laſſen, ſind im Stande das allerleichteſte Erdreich ſtark, und das härteſte baulich zu machen. Kalch.

Die Muſcheln, welche man bißweilen Schichtweiſe oder zu ganzen Hauffen unter der Erde findet, oder auch auf ihrer Ober-Fläche antrifft, ingleichen die Auſtern-Schalen und Meer-Muſcheln, der Meer-Sand, das Meer-Gras, das iſt ein gewiſſes Kraut, welches am Ufer der See wächſet . . . Muſchelwerk.

Der Chevalier. Dieſes kenne ich, man bedecket die Auſtern-Körbe damit.

Der Prior. Kurz zu ſagen, alle Materi-

Der Feld-Bau. terien, welche viel Salz bey ſich haben, geben der Erde die Fruchtbarkeit, wenn man ſie darauf ſtreuet. Ja es iſt, dieſe Abſicht zu erhalten, öffters ſchon genug, wenn man nur allerley Erde durcheinander miſchet, ſo, wie man ſie, ohne weit darnach zu ſuchen, etwa antrifft. Man darf nur an der Ecke des Feldes einige Schuhe tief graben, und die Miſchung vornehmen. Fleiſſige Haushalter verwandeln alle Tage unnütze oder wohl gar ungeſunde und ſchädliche Moräſte in ſehr gutes Acker-Feld, wenn ſie Kies dahin führen laſſen, zu ſolchen Zeiten, da ihre Pferde nichts anders zu arbeiten haben.

Daß die Erde durch ihre Vermiſchung mit Thon, oder nur mit der nächſten beſten gemeinen Erde, die man beym aufgraben findet, fruchtbar werde, das iſt keinesweges eine neue Erfindung; Man that dergleichen ſchon zu Plinii Zeiten in der Gegend von Cöln und Bonn. Plin. ibid. Ubii.

Sie ſehen, mein wehrter Chevalier, aus dieſer groſſen Menge von Beſſerung, die man aller Orten, entweder auf der Fläche, oder in dem Eingeweide der Erde findet, was für eine groſſe Menge Hülfs-Mittel dem Menſchen aus beſonderer Vorſorge an die Hand gegeben ſey, damit er aller Orten das abgängige erſetzen, und im Fall der Noth der Unfruchtbarkeit ſei-

nes

nes Feldes abhelfen könne. Die Herrſchafft des Menſchen beſtehet nicht allein darinn, daß er die Früchte der Erde genieſſet; GOtt zeiget ihm, er habe ihn zum Herrn und Könige eingeſezet, indem er ſeinem Fleiſſe und ſeiner Geſchicklichkeit die Ehrenvolle Sorge überläſſet, nach eigenen Gefallen anzuordnen, zu ändern und zu verbeſſern. Der Feld-Bau.

Für heute wollen wir es bey den Vorbereitungen zum Ackerbau bewenden laſſen. Ein andermahl wollen wir das Saat-Korn in die Erde bringen, und ſehen, was hernach weiter mit ihm vorgehe, biß wir es endlich in Brod verwandeln.

Der Chevalier. Auf dieſe Weiſe iſt es ſehr unbillig, wenn man ſich über die ſchlechte Beſchaffenheit ſeiner Felder beſchwehret, da man doch ſo viele Mittel ſie zu verbeſſern in ſeiner Gewalt hat. Der Fleiß würde ſie in beſſern Stand ſezen.

Der Prior. Ich kan Ihnen, was dieſes anbetrifft, ein ganz beſonders Beyſpiel erzehlen, das ich, etliche Jahre nacheinander, ſelbſt mit Augen angeſehen habe. Ein gewiſſer Bauer beſaſſe zu Felde weiter nichts, als zwey kleine Aecker, welche zur Noth etwas weniges Haber oder Hayde-Korn trugen. Einſt fiel ihm ein, er wolte Weitzen darauf bauen. Weil

Der Feld-Bau. er aber weder Vieh, noch Dung hatte, ſo grub er an der Ecke des einen Ackers ſchwarzen Sand aus, und ſtreuete ihn darauf herum. Den andern Acker, der nahe an der Land-Straſſe lag, düngte er mit Koth und Erde, ſo gut er es fande. Mit dieſer Vermiſchung fuhr er alle Jahre fort, und brachte es in der That endlich dahin, daß er in einer ſolchen Lands-Art Weitzen-Erndte hielte, da ſie kein Menſch halten kunte. Dieſe Glückſeligkeit genoß er vierzig Jahre nacheinander, aber freylich nicht ohne Beneidung, ja, er muſte ſich von abgeſchmackten Leuten gar als einen Hexenmeiſter ausſchreyen laſſen.

Der Chevalier. Die Geſchichte iſt derjenigen zimlich ähnlich, die ſich ehedem mit Furio Creſino zutrug, und die mir der Herr Graf dieſer Tagen im Plinio wieſe. Lib. 18.

Der Prior. Es kan ſeyn, daß ich ſie geleſen habe, allein ich kan mich nicht darauf erinnern.

Der Chevalier. Dieſer Creſinus war ein Freygelaſſener, der ein geringes Stückgen Acker-Feld an ſich brachte, aber mit ſolchem unverdroſſenen Eyfer bearbeitete, daß er mehr Getreyde davon einerndete, als ſeine Nachbarn von ihren Feldern. Deswegen ſahen ſie ihn alle

le mit neidiſchen Augen an, ja man beſchuldigte ihn, er gebrauche zauberiſche Mittel, entziehe den anſtoſſenden Aeckern die Krafft, und gebe ſie den Seinigen. Endlich lies ihm der Aedilis befehlen, ſich vor dem ganzen Römiſchen Volke zu verantworten. Er erſchiene auch, nebſt ſeiner Tochter, einem ſtarken, geſunden, wohlgekleideten Bauer-Menſchen. Er legte den Richtern ſein völliges Arbeits-Geräthe vor Augen, ſämlich in gutem Zuſtande; ſchwehre Schauffeln oder Grabſcheite, einen gewaltig groſſen Pflug, nebſt ſtarken und wohlausgefütterten Ochſen. Da ſehet ihr meine Hexerey, ſprach er, dieſes ſind die Zauber-Künſte, die ich gebrauche. Jedoch fehlen noch einige, die ich euch vorjezo nicht zeigen kan, nemlich der Schweiß und die ſaure Arbeit, die ich Tag und Nacht anwende. Dieſe ungekünſtelte Beredſamkeit wandte alle Stimmen auf ſeine Seite, und er wurde einmüthig von der Anklage losgeſprochen. Der Feld-Bau.

)o(

Das Ge-trayde.

Das Getrayde,
Und übrige Geſäme.
Zwölfte Unterredung.

Der Prior. Der Chevalier.

Die Saat.

Der Chevalier. Der Acker iſt zugerichtet: Er wartet nur auf das Beſäen.

Ausweh-lung des Saamens.

Der Prior. Ehe das Saat-Korn in die Erde kommt, muß man es wohl reinigen und auslaugen. Die Reinigung beſtehet darinnen, daß man die ſchönſten Körner ausſuche, wohl durchſiebe, und alle Treſpen oder andere fremde Körner fleiſſig abſondere. Es iſt gar wohl gethan, wenn man das Saat-Korn, wenigſtens zuweilen, von einem andern Lande nimmt, das auf etliche Meilen von demjenigen entfernet lieget, da man ſäen will. Denn das Getrayde ſchläget endlich aus der Art, wenn es immer in einerley Boden geworfſen wird; Es erſchöpfet die Feuchtigkeiten, die ihm anſtändig ſind, hingegen findet es einen Vorrath davon in einem ſolchen Lande, da es noch nicht gearbeitet hat.

Der Chevalier. Man nimmt ohne Zweifel das treflichſte Getrayde.

Der

Der Prior. Das Saat-Korn muß zwar rein, völlig und ſchön anzuſehen ſeyn; unterdeſſen iſt es gut, wenn es von einem Boden kommt, der, gegen dem ſeinigen, an Wärme und Fruchtbarkeit um etliche Grade geringer iſt. Kommt es aber aus einem treflichen Boden in einen ſchlechten, ſo geſchiehet ſeiner Natur wehe, und es wird ſchwerlich ſo gut, als zuvor, ausfallen. Das Getrayde.

Der Chevalier. Was iſt das für eine Lauge, worinn das Saat-Korn weichen muß, ehe man es auf den Acker wirft?

Der Prior. Man bereitet das Korn zur Saat, wenn man eine Lauge von ungelöſchtem Kalch darüber gieſſet, oder es fünf biß ſechs Stunden in einem beſonders hiezu verfertigten Salz-Waſſer weichen läſſet. Man ſchüttet in einen Korb hundert u. zwanzig Pfund Getrayde, denn ſo viel hat man zu einem Morgen-Acker insgemein nöthig. Sodann ſtellet man den Korb mit dem Getrayde einige Stunden lang in eine Kufe, worein man zwanzig Pfund Kalch, und 9. biß 10. Brunnen-Eimer Waſſer gethan hat, und läſſet das Korn hernach an der Sonne trocknen; oder man rühret es in einer Kufe wohl um, worinn man drey Pfund Salpeter, oder halb ſoviel Alaun, oder nur vier Loth Grünſpan in Waſſer auf- Zubereitung des Saat-Korns. Salz-Waſſer.

Das Getrayde. aufgelöſet hat. Andere gebrauchen hiezu Vitriol, andere nur gemeines Salz.

Einige bereiten dieſes Salz-Waſſer aus Salz, das ſie aus der Aſche von allerley Kräutern oder Pflanzen ziehen. Andere weichen das Korn in Wein-Hefen, oder Oliven-Treber. Einige Ackers-Leute vermengen ihr Korn bloß mit zerſchlagenem Kalch, und ſäen beedes zugleich aus, wornach ſie dem Regen und der Lufft die Sorge überlaſſen, das darinn befindliche Salz und kräftige Weſen unter der Erde auszutheilen.

Der Chevalier. Dergleichen Vornehmen iſt nichts neues. Man befande ſich ſchon zu Virgilii Zeiten wohl dabey (*).

Der Prior. Die Erfahrung hat die Nutzbarkeit davon allezeit beſtättiget. Dergleichen Salz-Waſſer ſtärket das Saat-Korn gegen allerley verdrießliche Zufälle, denen es unterworfen iſt. Weil es ihm eine gewiſſe Bitterkeit beyleget, ſo hält es die Würme ab, ingleichen die Maulwürfe und Feld-Mäuſe, welche es ſonſt unter der Erde wegfreſſen. Nebſt deme bleibet es eine ausgemachte Sache, daß eingelaugtes Saat-Korn weit fruchtbarer

(*) Semina vidi equidem multos medicare ſerentes,
Et nitro prius, aut nigra perfundere amurca. Georg. I.

barer ſey, und beſſer gerathe, als anderes (†). Ja es giebt Land-Leute, welche von der guten Würkung dieſer Zubereitung dermaſſen verſichert leben, daß ſie, ſtatt 120. Pfund Korn, nur zwey Drittheile, ja nur die Helfte ausſäen, folglich für jedweden Acker nur ſechzig biß ſiebenzig Pfund Saat-Korn nehmen, darunter ſie Heckerling miſchen, damit der Säemann die Hand ſo voll nehmen könne, als ſonſt gewöhnlich. Das Getrayde.

Man hat unlaugbare Beyſpiele, daß ein einziges Körngen, kraft dieſer Zubereitung, ſieben biß acht Halmen getrieben, und jedweder Halm eine Aehre von funfzig Körnern getragen habe. Ja offt iſt die Menge der Halmen von einer einzigen Wurzeln recht wunderbar geweſen, und hat ſich auf 30. biß 32. belaufen. Malpighi anatome plant.

Der Chevalier. Sie ſagten mir doch einſtens, mein Herr, es wäre in jedwedem Körngen nur ein einiger Keim.

Der Prior. Daß aus einem einigen Körnlein ſo viele Halmen gewachſen ſind, kan man nicht in Zweifel ziehen, weil allzu viele Zeugniſſe die Wahrheit dieſer Sache beſtärken. Es beweiſet alſo dieſe Begebenheit, gleichwie viele andere ebenfalls,

(†) Grandior ut foetus ſiliquis fallacibus eſſet. ibid.

Das Getrayde. daß ich mich geirret habe, und daß in jedwedem Körngen, ſtatt eines einigen Keimes, ſehr viele beyſamm liegen; daß aber, unter dieſen allen, der kräftigſte am erſten aufſchieſſe, und die andern ausſauge, es ſeye dann, daß ſo viel Nahrungs-Safft in Bereitſchafft wäre, als ſämtliche Keime zu ihrem Wachsthume erfordern. Da wir nun ſehen, daß ſo viele Keime aufſchieſſen, als, in Betrachtung der ihnen geleiſteten Hülfs-Mittel und des vorhandenen Erd-Salzes, möglich iſt, ſo ſollen wir billig darauf gedenken, dieſe Vielheit der Keime zu unſerm Nutzen anzuwenden.

Der Chevalier. Es fehlet uns nicht an allerley Gattungen von Salz. Vielleicht kommet es künftig einmal ſo weit, daß man, ohne groſſe Koſten oder ſonderliche Mühe, der Erde diejenige Art und das gehörige Maas von Salze liefern kan, das zu einer alljährigen ununterbrochenen Fruchtbarkeit erfordert wird.

Der Prior. Sodann würde man von einem Acker um einen dritten Theil, oder um die Helfte, mehr Nutzen ziehen.

Der Chevalier. Unterdeſſen, biß man dieſes entdecket, wollen wir dem alten Gebrauche folgen. Was für Zeit muß man zum Säen wehlen?

Der Prior. Vor Winters ſäet man Weitzen. Weitzen, Rocken und Winter-Gerſte.

Den

Den Weitzen kennen Sie. Doch giebt es einige Gattungen davon, welche nicht ſo gemein ſind, als: rothen Weitzen (blé rouge), den man im Frühlinge ſäet; weiſſen Weitzen (blé blanc), den man in Dauphiné bauet, und in Flandern; Touzelle, ſo in Languedoc gemein iſt, und Dinkel (epautre froment locar), davon die Teutſchen mehr zu ſagen wiſſen, als wir. Das Getrayde.

Von Rocken nähren ſich die gemeinen Leute. Er wächſet auf dem ſchlechteſten Boden, und in den trockenſten Jahren. Weil er eine kühlende Eigenſchafft hat, ſo wird er mit Weitzen vermiſchet, den er milder, friſcher und wohlgeſchmackter machet. Wenn der Rocken aus der Art ſchläget oder ſich ändert, wornach man ihn blé cornu oder ergot nennet, ſo dienet er zu nichts weiter, als zum wegwerfen, denn ſein Gebrauch verurſachet gefährliche Krankheiten. Rocken.

Die Winter-Gerſte ſäet man noch vor Winters. Ihre Aehren haben vier Seiten, hingegen die gemeine Gerſte nur zwey. Man ſchneidet ſie im Junio, und dienet ſie den armen Leuten, die unterdeſſen davon leben, biß die folgende Erndte ihnen Vorrath auf den Winter mittheilet. Man kan die Winter-Gerſte abſchneiden, wenn ſie noch grüne iſt, und treibet ſie zwey- biß dreymal. Winter-Gerſte. Eſcourgeon.

Das Getrayde. mal. Die Pferde lieben dieſes grüne ſowohl, als die Körner.

Im Merzen ſäet man Habern, Gerſten, Linſen und geſprengelte Bohnen (feverolles).

Haber. Der Haber-Schnitt iſt bey dem Getrayd-Handel etwas ſehr beträchtliches, weil er das Futter der Pferde iſt. Man bereitet auch Grütze davon, welche der Geſundheit trefliche Dienſte leiſtet.

Der Chevalier. Aus was für einer Urſache wird dieſe groſſe hölzerne Walze, über die junge Haber-Saat geſchleppet?

Der Prior. Dieſe Arbeit drücket die allzu lockere Erde feſt an die Wurzeln, ſie giebt auch der Ober-Fläche eine gewiſſe Feſtigkeit, und verhindert dadurch, daß der Boden bey einfallender Sommer-Hitze nicht allzuſehr ausdünſten kan.

Gerſte. Wiewohl die Gerſte nicht ſo gut zu gebrauchen iſt (*), als der Haber, ſo füttert man doch eine groſſe Menge Thiere damit, und inſonderheit die Spanier ihre Pferde, ſtatt des Habers. Man bäcket ſehr ſchönes Brod davon, welches aber nicht angenehm ſchmecket, wenn man nicht darzu gewöhnet iſt. Die Gerſte iſt das vor-

(*) In Teutſchland iſt man anderer Meynung. Was das Gerſten-Brod betrifft, ſo haben wir es Gotlob nicht nöthig zu eſſen.

vornehmſte Stück zum Bierbrauen. Auch macht man Tränke, Grütze und eine kühlende Milch davon. Das Getrayde.

Der Chevalier. Allem Anſehen nach wird die Orgeate, davon man ſo viel Weſens machet, aus Gerſten-Mehle zubereitet.

Der Prior. Orgate iſt ein Waſſer, darinn man Zelten zergehen läſſet, die zwar nach Belieben von Gerſten-Mehl gemacht seyn können; gemeiniglich aber nimmt man Melonen-Kerne, mit Zucker und wohlriechenden Waſſern vermiſchet, dazu.

Die Linſen, kleinen Bohnen, (feverolles) Wolfs-Bohnen oder wilde Erbſen (lupins) und andere dergleichen geringe Gattungen von Feld-Frucht, ſäet man entweder beſonders, oder miſchet ſie nach Gefallen durch einander, und füttert mit dem Stroh die Eſel, Kühe und Schaafe, und mit den Körnern die Pferde, Schweine und das Geflügel. Die Linſen, die man auf dem Land ſo ſehr verachtet, werden in Paris in Ehren gehalten, wenigſtens helfen ſie mit dazu, daß man eine Tafel nach Gebühr beſetzen kan. Sommer-Geſäme oder Gemiſche von Linſen, wilden Erbſen und Bohnen.

Das Heyde-Korn haben, der Sage nach, die Saracenen auf unſere Küſten gebracht, da ſie, unter den letzten Franzöſiſchen Königen aus dem erſten Geſchlechte, Heyde-Korn, Buch-Weitzen.

ſich

Das Getrayde. ſich feſt darauf zu ſetzen ſuchten. Es iſt ein kleines ſchwarzes dreyeckigtes Korn, welches dem Geflügel, und zumahl den Faſanen, ungemein behaget. Die Blüthe wird von den Bienen ſehr geſuchet.

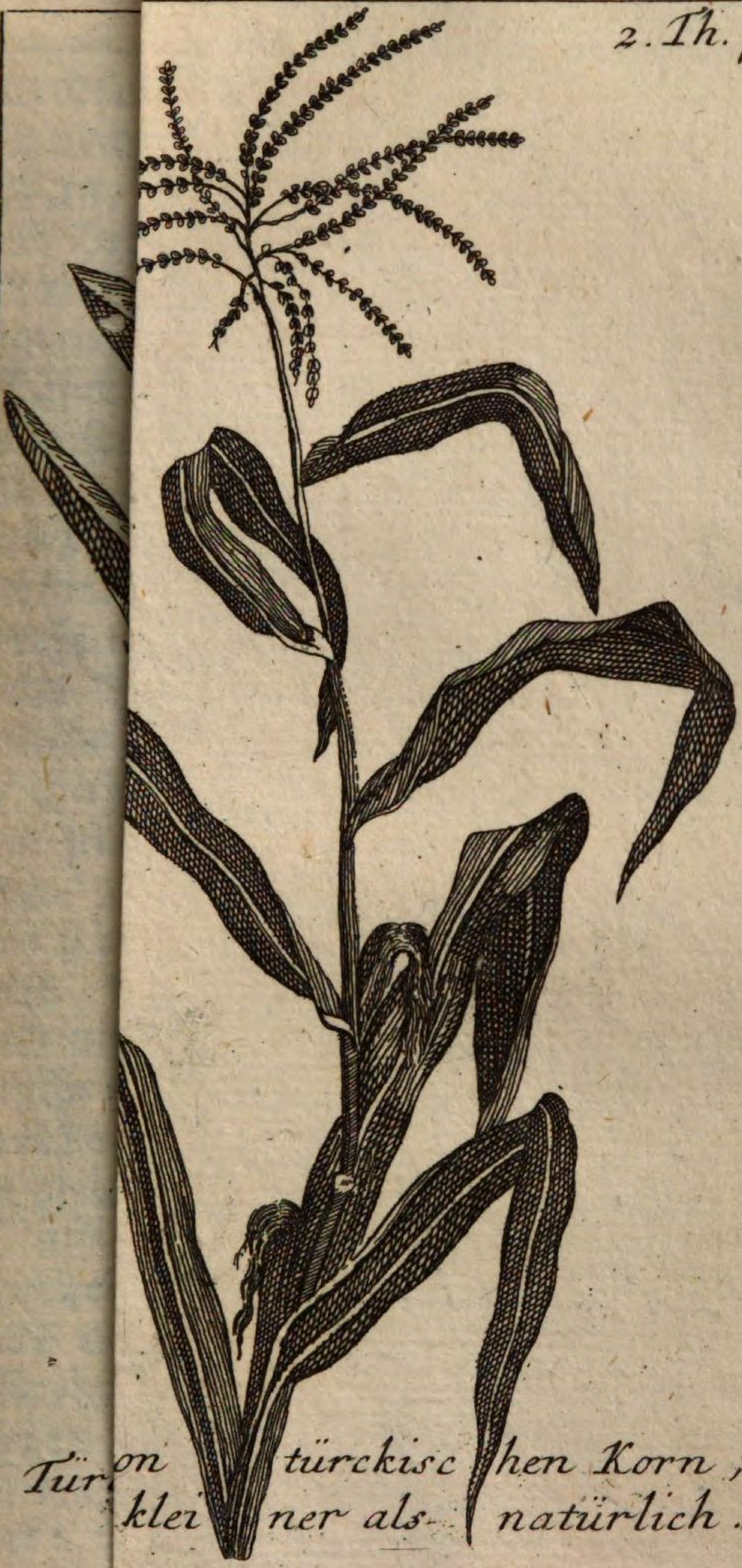
Hirſen. Der Hirſen iſt das kleineſte unter allem Getrayde. Er hat mancherley Nutzen, unter andern füttert man auch die Canarien- und Hirs-Vögel (ortolans) damit.

Fuchs-Schwanz. Der Fuchs-Schwanz, (panis oder blé barbu, das man mit froment barbu nicht vermiſchen muß, aus welchem letztern treſliches Brod gebacken wird) iſt eine Art von Hirſen, welcher Stengel von acht biß neun Schuh hoch treibet.

Reis. Den Reis, den man in Frankreich ſelten bauet, liebet den Schatten, und mehr feuchten, als fetten, Boden. Es wäre vielleicht gut, wenn wir unſere moraſtige Ländereyen damit beſäeten, welche niemand etwas helfen. Die Morgenländer gebrauchen ihn als ihre gewöhnliche Koſt, und die Chineſer bereiten ein Getränke davon, das die Stelle des Weins bey ihnen vertritt.

Türkiſch-Korn. Das Türkiſche Korn oder Maïs iſt ein groſſes, und, mit Ausnahme einiger Ecken, beynahe völlig rundes Korn; an Gröſſe gleichet es ohngefehr einer gemeinen Erbſe. Man findet gelbes, rothes und geſprenglichtes. Die Farbe ſeiner Rinde iſt

gleich-



Tür on türckisc hen Korn; klei ner als natürlich.

gleichfalls nicht einerley. Man mahlet ein ganz weiſſes, wenigſtens doch ein gelblichtes, Mehl davon, welches die Gewohnheit dem Geſchmake annehmlich machet. Man nimmt es zu Ragouts, ſtatt Erbſen, ingleichen bereitet man Brod, Kuchen und Müſer daraus. Auf die letztere Weiſe brauchen es die Americaner und Aſiatiſchen Völker. Dieſes Korn mäſtet ſtark, und kan die Stelle des geringen Geſämes vertretten, das man dem Geflügel vorzuwerfen pfleget. Es treibet vier, fünf, biß ſechs Stengel, gleich dem Schilf-Rohre, welche eine Höhe von ſechs biß ſieben Schuhen, und ein gewiſſes Mark oder einen ſüſſen Safft in ſich haben, daraus man wahrhafftigen Zucker preſſen kan. An jedwedem Stengel hängen zwey biß drey, den Trauben an Geſtalt ähnliche und vier biß fünf Zoll-groſſe, Aehren, die etliche mahl mit einer Hülſe eingefaſſet ſind, welche beynahe dem Pergamente an Stärke gleich kommt, und die Aehre gegen die Näſſe und den Anfall der Vögel in Sicherheit ſetzet. Jedwede Aehre beſtehet aus acht Seiten oder Reyhen, jedwede Reyhen aus dreyſſig Körnern; folglich geben alle acht Reyhen 240. und ein Stengel gemeiniglich ſiebenhundert Körner; geſetzt nun, man rechne nicht mehr als drey Stengel, ſo gewinnet man dennoch

Das Getrayde.

Das Getrayde. noch mehr als zwey tauſend Körner aus einem einzigen, das man in die Erde gelegt hatte.

Sowohl die erſtaunliche Fruchtbarkeit dieſes Korns, als ſeine übrige trefliche Eigenſchafften, haben bereits viele Land-Leute in unſern mittägigen Provinzen bewogen, ſelbiges zu bauen. Ihre Mühe iſt auch nicht ohne Nutzen geweſen, zumahl für das Geflügel. Die Erndte iſt nicht allein reichlicher, ſondern auch gewiſſer, als bey anderm Korne. Es hat von dem gröſten Theile der Krankheiten, welche andere Gattungen des Getraydes zu Grunde richten, nichts zu befürchten. Sie ſehen alſo, daß es Landſchaften giebt, da man etwas neues verſuchet, und niemahls übel dabey fähret. Allein dieſes iſt unſere (der Franzoſen) Gewohnheit überhaupt gar nicht, wir verwerfen alles, was bey uns nicht herkömmlich iſt, und bilden uns ein, was wir thun, ſey eine unbetrügliche Regul, darnach man ſich richten müſſe.

Dieſes, mein lieber Chevalier, ſind die Gattungen von Getrayde, die man zum Lebens-Unterhalte anwendet. Es giebt aber auch noch anderes Geſäme, das man bey uns hin und wider nicht ohne Nutzen anbauet.

Geſäme zum Oelſchlagen. Dergleichen iſt das Oel-Geſäme, das man im Frühlinge ſäet. Unter die vornehmſten

nehmſten Gattungen davon gehöret die ſo- genannte Rüben-Saat, die man aber mit dem Saamen der Steck-Rüben nicht vermiſchen muß, der Seſaam und Mahn. Aus dieſem preſſet man Oel zum brennen und zum Woll-bereiten. Das Oel von Camillen und andern Kräutern hat ſeinen Nutzen in der Arzney. Das Mahn-Oel iſſet man an vielen Orten. Das Getrayde.

Der Chevalier. Befürchtet man nicht, es werde Schlaf erwecken, wie das Opium, das ebenfalls aus dem Mahn bereitet wird?

Der Prior. Ich halte es zwar dem Provinzer Oele an Güte bey weitem nicht gleich, doch iſſet man täglich ohne Schaden davon: das Opium tropfet aus den Mahn-Häuptern, die man zu dieſem Ende kurz vor ihrer Zeitigung aufritzet. Es iſt aber zwiſchen ihme und dem Oele aus dem Mahn-Saamen ein groſſer Unterſcheid.

Auf das Oel-Geſäme folgen allerley andere Pflanzen, die man gewöhnlicher Weiſe ins freye Land ſäet, als der Safran, der Senf, der Hopfen, der Weid, der Tabac und dergleichen.

Der Safran iſt der gröſte Reichthum einiger Landſchafften in Frankreich, inſonderheit einiger Gegenden in Gatinois, woſelbſt er von treflicher Güte wächſet. Er gehöret unter die Zwiebel-Gewächſe, und Safran.

Das Getrayde. blühet erſt nach zwey Jahren im Herbſt, und Wein-Monathe. Dieſe Blüthen ſind ſchön und haben einen Griffel mit drey Aeſten, die man Spitzen (fleches) nennet. Dieſer Griffel iſt das einige, was man von der ganzen Pflanze gebrauchet, und dasjenige, was man eigentlich Safran heiſſet. Er dienet in der Färberey, die Köche geben ihrem eingemachten zuweilen eine helle gelbe Farbe damit. Die Nordiſchen Völker lieben ihn ungemein.

Senf. Der Senf iſt ein ſehr kleines Korn, das man zu einem gelben Mehl zerknirſchet, ſolches mit etwas Wein-Eſſig oder Moſt anrühret, und alſo diejenige Tunke bereitet, die man in Teutſchland ſo häufig gebrauchet.

Hopfen. Den Hopfen ziehet man aus dem Saamen, aus Ablegern und Wurzel-Reiſern, ſeine Blüthe giebt dem Bier ſeine Stärke und ſeine gröſte Anmuth. Man bauet ihn auf beſonders hiezu bereiteten Ländereyen, die man Hopfen-Gärten nennet, und verſorget ihn mit langen Stangen, um welche er ſich biß zu einer gewaltigen Höhe aufwindet. Um dieſer Urſache willen, und weil er in kalten Ländern zum Getränke angewendet wird, benennet man ihn den Weinſtock der Nordländer.

Hanf und Lein. Von Hanf und Flachs will ich Ihnen nichts

nichts ſagen, weil wir ſchon zur andern Zeit davon geſprochen haben.

Das Getrayde. 1. Th. 15. Geſpräch. Weid.

Der Weid, das Gilb-Kraut und die Färber-Röthe ſind Pflanzen, die man in Frankreich hin und wieder anſäet, und in der Färberey gebrauchet. Der Weid, (paſtel oder guede) iſt eigentlich ein Teig von gepulverten Blättern einer gewiſſen Pflanze, die man in ſtarkem Felde und in einer warmen Lands-Art ſäet, als etwa in Languedoc, woſelbſt er ſtark gebauet wird. Die Blätter zerſtöſſet man, läſſet ſie hernach etliche Monathe lang in Waſſer weichen, und rühret ſie zuweilen um. Aus dem Satze, der auf dem Grunde des Waſſers liegen bleibet, bereitet man dieſen Teig, den die Färber kaufen.

Der Normandiſche oder kleine Weid unterſcheidet ſich von dem vorigen, bloß durch ſeine geringere Güte, und durch die Weiſe ſeiner Zubereitung. Die blaue Farbe, die er giebet, wird bey den meiſten andern Farben zum Grunde geleget. Der Indig, welcher eine ſchöne blaue Farbe giebt, iſt nicht, gleich dem Weid, ein Teig von zerſtoſſenen Blättern, ſondern der Safft oder Satz einer Pflanze, die man eine Zeitlang in Waſſer geweichet hat. Sie wird in Oſt- und Weſt-Indien gebauet.

Das Getrayde. Färber-Röthe. Von der Färber-Röthe gebrauchet man bloß die Wurzel zum roth färben. Sie wächſet gerne in lockerem und feuchtem Erdreich, zum Beyſpiele, in ausgetrockneten Moräſten. Dieſes läſſet ſich daher ſchlieſſen, weil ſie in der Inſul Seeland vortrefflich geräth, und wir die beſte daher bekommen.

Gilb-Kraut. Das Gilb-Kraut (gaude) iſt eine andere Pflanze, die gerne in angebauten Feldern wächſet, und zum gelb-färben dienet; Sie wird aber auch mit andern Materien verſetzet, und zu grünen oder andern Farben gebrauchet.

Woll-Diſtel. Die letzte Pflanze, die wir gemeiniglich auf unſern Acker-Feldern anbauen, iſt die Woll-Diſtel, welche den Tuch- und Hutmachern ihre Kratz-Kolben verſchaffet, womit ſie das Tuch aufreiben, und ihm nicht nur ein ſchöneres Anſehen, ſondern auch eine gröſſere Dichtigkeit und feſten Kern geben. Dieſe Pflanze ſchlägt in leichtem Boden gut fort, aber noch beſſer in fettem.

Tabac. Der Chevalier. Ich habe geſehen, daß der Tabac, den man ſo häufig gebrauchet, in ſehr ſchlechtem Boden nach Wunſche fortkomme. Man ſollte den Provinzen, wo der Acker nichts träget, die Freyheit zuſtehen Tabac zu pflanzen. Durch dieſes Mittel würden ſie gewiß reich werden.

Der

Der Prior. Es fehlet nicht an andern nützlichen Geſäme, das ſich zu der Beſchaffenheit des Bodens, davon ſie erwähnen, vollkommen wohl ſchicken ſollte. Dieſes können ſie leicht aus der Erzehlung ſchlieſſen, die ich Ihnen bißher gethan habe. Es iſt kein einiger Boden, den man zu gar nichts gebrauchen könte. Man hat im Gegentheile vielmehr die Wahl unter mehr als einerley Gattungen von Geſäme, und aus dieſer Urſache iſt die weiſe Veranſtaltung gemacht worden, daß der Tabac ſonſt nirgend, als in unſern, auſſerhalb Frankreich gelegenen, Pflanz-Städten darf gebauet werden, indem er meiſtentheils nur die einige Pflanze iſt, die man mit einigem merklichen Nutzen daſelbſt erzielen kan. Das Getrayde.

Der Chevalier. Wie mag doch der Tabac ſo ſehr in Schwang gerathen ſeyn? Man ſagt, es ſeye dieſe Mode nur ſeit kurzem aufgekommen. Geſchichte des Tabacs.

Der Prior. Im Jahr 1560. ſäete Hr. Nicot, Franzöſiſcher Botſchaffter in Portugall, den Saamen dieſes Krauts in ſeinem Garten. Einige Reiſende hatten ihn aus einer gewiſſen Landſchafft in Mexico, mit Namen Tabaco, mitgebracht, und den Herrn Nicot damit beſchenket. Das Kraut ſelbſt nennete man in Mexico Petun. Die trefliche Würkung, welche es an offe-

Das Gewrayde. nen Schäden und Beulen erzeigte, verurſachte, daß man es vor ein unvergleichliches Wund-Kraut hielte. Hr. Nicot ſchickte es der Königin Catharina von Medicis, und daher rühret die vielfache Benennung, die es nach und nach bekam, als: Kraut der Königin, Nicotiana, Petun, Tabac. Dieſen letztern Namen, als welcher der gebräuchlichſte iſt, hat es hinwiederum einer von den kleinen Antilliſchen Inſuln beygelegt, woſelbſt es beſſer fortkommt, als an keinem andern Orte. Wozu man es gewöhnlicher Weiſe gebrauche, das iſt bekannt. Seine vornehmſte Würkung iſt dieſe, daß es, wie unſer Canadiſches Jusquiame, dem es auch ähnlich ſiehet, beitzet, um ſich friſſet, und eine Erſchütterung in den Nerven verurſachet.

Der Chevalier. Dieſe letztere Bewegung iſt der Natur etwas ungewöhnliches. Kan wohl eine gute Würkung daraus erfolgen?

Der Prior. Sie kan ohne Zweifel ein und andere überflüßige Feuchtigkeit abführen, und in ſo ferne iſt ſie ein Arzney-Mittel. Allein es iſt wider alle Wahrſcheinlichkeit, daß man nicht geſund ſeyn könne, woferne man die Arzney nicht ohne Unterlaß in der Hand habe; oder, daß dieſes eine der Geſundheit vorträgliche Lebens-Art ſey, wenn man ſich alle Augen-

genblicke Erſchütterungen der Nerven erwecket.

Das Getrayde. Weiſe zu ſäen.

Wir wollen wieder auf unſere Materie kommen. Alle dieſe bißhero erwähnte Saam-Körner werden, entweder einzeln, oder paar-weiſe, in gleichweit von einander ſtehende Löcher gelegt; oder ſie werden mit der Hand ausgeſtreuet, einige dichte, einige dünn. Das Getrayde ſäet man mit der Hand. Wenn der Ackersmann ſein Feld zugerichtet hat, es ſey nun für Winter- oder für Sommer-Früchte, ſo wartet er nicht aberglaubiſcher Weiſe auf einen gewiſſen Monds-Bruch, darüber er leicht die ſchönſten Tage verliehren dürfte, ſondern er bindet einen Schurz um, ſchüttet ein gewiſſes Maas Getrayde hinein, und wickelt das Ende des Schurzes um ſeinen linken Arm, damit nichts heraus fallen möge. Die andere Hand nimmt er voll Korn, und ſtreuet es rings um ſich auf den Acker, wobey er gerade vor ſich gehet, und mit der Hand biß an ſeine linke Achſel fähret. Hierauf füllet er die Hand von neuem, und gehet immer mit dem rechten Fuſſe voraus. Auf dieſe Weiſe bewegt er ſich gleichſam nach dem Tacte, und ſo richtig, daß man ihm nicht ohne Vergnügen zuſiehet.

Der Chevalier. Richtet er ſeinen

Das Ge- Gang ausdrücklich alſo ein, damit er gut
trayde. in die Augen fallen möge?

Der Prior. Keinesweges. Sondern er muß deswegen in gemeſſener Weite fortſchreiten, damit der Saamen überall in gleicher Menge ausgeſtreuet werde. Hat er eine gewiſſe Breite damit ausgefüllet, ſo fähret er auf einer andern Linie weiter fort, welche von der erſtern ſo weit entfernet iſt, als ſich das Korn beym Auswerfen ausbreitete. Dieſes iſt kaum vier und zwanzig Stunden in der Erde, ſo fängt es ſchon an zu keimen.

Iſt die Ausſaat vorbey, ſo hat der Ackersmann einige Zeit zum Ausruhen. Sodann kan er etliche Wochen lang mit Vergnügen an ſeinem Feld herum ſpazieren, und betrachten, wie ſelbiges, das vor wenigen Tagen noch ganz kahl und dürre war, allgemach mit dem ſchönſten Grünen bedecket werde. Dieſes erſte Anzeigen einer künftigen reichen Erndte erfüllet ihn mit Luſt und Vergnügen.

Der Chevalier. Wir wollen ihm nachfolgen, und, gleich ihme, Achtung geben, wie das Getrayde, von ſeinem aufkeimen oder ſchoſſen biß zu ſeiner Zeitigung, fortwachſe.

Der Prior. Anfänglich bleibet dieſes ſchöne Werk unſern Augen verborgen, und zum Unglücke iſt jezo die Zeit ſchon vorbey, da ich die Erde aufgraben, und Ihnen ein keimendes Körnlein zeigen könte. Doch ich habe ein anderes Mittel ausgedacht, wie man alles dieſes ohne Hinderniß betrachten könne. Ich habe einiges Geſäme auſſerhalb der Erde auf folgende Weiſe zum wachſen gebracht. Man muß die Körner mit etwas Wolle, doch nicht feſt, umwickeln, und hernach auf geſchlagen Bley legen, das mit einer Menge zimlich groſſer Löcher durchbohret iſt. Das Bley ſezt man auf ein zimlich groſſes Gefäſſe voll reines Waſſer, das man zum öfftern mit friſchem abwechſelt, woraus die Wolle, welche hier die Stelle der Erde vertritt, die Feuchtigkeit an ſich ziehet. Nach einigen Tagen beginnen die Körner zu keimen, und treiben ihre Wurzeln allgemach in das Waſſer, worin ſie zwar weniger nährende Säffte finden, als in der Erde, unterdeſſen aber dennoch fortſchlagen; Inſonderheit wenn man ihnen öfters friſch Waſſer giebt, und einige Salz-Körnlein hinein wirft. Ich habe das Wachsthum der Körner in der Wolle und in der Erde gegen einander verglichen, und befunden, daß beedes zimlich übereintreffe. Ein paar Ta-

Das Getrayde.

Das Getrayde. Tage nach dem Ausſäen füllet ſich das Korn mit Safft, theilet ſelbigen dem Keim mit, und treibt ihn heraus. Der Keim liegt allezeit zu äuſſerſt im Korne, und ſein auswärts gewendeter Theil iſt allezeit die Wurzel der künftigen Pflanze, gleichwie hingegen der einwärts gewendete Theil des Keimes den Stamm und das Geſträuſſe der Pflanze giebt. Meiſtentheils beſtehen die Saamen-Körner aus zweyen Stücken, die man Lappen nennet, und welche unter einer gemeinſchäfftlichen Hülſe ſtecken, die bey einigen Arten härter, bey andern ſchwächer, iſt. Wenn das Korn durch den aus der Erde eingeſogenen Safft aufſchwillet, ſo trennen ſich beede Lappen, und reiſſen ihre gemeinſchafftliche Hülſe entzwey, zugleich theilen ſie der jungen Pflanze eine Milch oder zarte Nahrung mit, davon ſie ganz angefüllet ſind. Sie wachſen ihres Ortes auch ſelbſt, nehmen zu, und ſtechen aus dem Boden herfür, dienen der jungen Pflanze zu Herz-Blättern, und verwelcken hernach von freyen Stücken, wenn ſie von der Pflanze ganz ausgeſogen ſind, und ſelbige ihrer Hülſe weiter nicht bedarf. Dieſes werden Sie an allerley Gattungen von Bohnen, an den Erbſen, an Citrull und Melonen-Kernen bemerken, welche Beyſpiele hinlänglich genug ſeyn können.

Es

Es giebt noch andere Körner, deren Hülſe ſich nicht in zwey Theile ſpaltet, um der Pflanze die beeden Herz-Blätlein zu ſchaffen. Sie gibt zwar dem Keim ſeine erſte Nahrung; allein ſie bleibt unter der Erde, da ſie nach und nach verrunzelt, verweickt und vergehet, ſo wie hingegen das Pflänzlein allgemach zunimmt, und eine kräfftigere Nahrung aus der Erde ſelbſt einſauget. Dieſes werden Sie am Weizen und Hirſen befinden, auf deren allmähliges Wachsthum ich mit beſonderem Fleiſſe Achtung gegeben habe. Gemeiniglich beginnen die Getrayd-Körner vier und zwanzig Stund nach der Ausſaat zu keimen. Das Getrayd-Pflänzlein ſprenget ſeine Hülſe entzwey und ſezet ſich in Freyheit. Erſtlich ſtrecket es ſeine Wurzel heraus. Die Wurzel iſt anfänglich in eine Haut eingehüllet, die ſie aber entzwey ſprenget. Einige Tage hernach treiben zwey andere Wurzeln zur Seite heraus, jedwede aus der Hülſe, worinn ſie vorhero verborgen lag. Alle drey haben ihre Wurzel-Haare, welche die ihnen aufſtoſſende Salz und Erd-Theile genau umfaſſen, und Nahrung für die junge Pflanze daraus hohlen, welche übrigens auch ihres Ortes kleine Aeſtgen in ihre Fläche ausbreitet, und einigen Safft daraus in ſich ziehet.

Das Getrayde.

Wurzel.

Hin-

Das Getrayde-Stengel. Hingegen der Stengel ſchieſſet ſo gerade in die Höhe, als er immer kan. Indem der Erd-Safft in die Lufft-Löcher der Wurzel dringet, beuget er ſie und neiget ſie abwärts. Hingegen treibt er den Stengel empor. Hierzu trägt auch die Lufft etwas bey, welche in die Lufftlöcher des Stengels dringet. Alſo wächſet der Stamm der Pflanze ganz unvermerkt aus

Hülſe. der zarten Hülſe, die ihn beſchüzet. Dergleichen Gattung von einem Uberzuge iſt bey den Pflanzen gar ſehr gemein; Die meiſten Blüthen ſind damit verſorget, ja ſo gar die Blätter-Knoſpen der Bäume. Zuweilen wachſen die Hülſen immerfort in die Länge, nicht anders, als ob ſie Herzblätter vorſtellen wolten, wie man gar deutlich an den Knoſpen der Caſtanien-Bäume wahrnimmt, wenn ſie ſich aufthun. Doch nach einiger Zeit verwelcken ſie, ſobald nemlich dasjenige auſſer Gefahr iſt, was ſie bewahren ſolten.

Blätter. Den fünften oder ſechſten Tag beginnet eine grüne Spitze von der Saat herfür zu ſtechen. Dieſer ſchwache Stengel iſt nicht anders, als einige gleich einer Rolle über einander gewickelte Blätter, welche die Aehre in ſich ſchlieſſen, die aber noch lange Zeit inwendig verborgen bleiben wird. Das erſte Blat von dieſer Rolle öffnet ſich oben an der Spitze ein wenig, unten

aber

aber bleibt es allezeit zuſammen gewickelt, und in dem feſten Uberzuge, woraus es in die Höhe ſchieſſet. Nach einigen Tagen ſchwindet die Hůlſe des Kǒrnleins und runzelt, ob es ſchon noch einigen Milchähnlichen Safft bey ſich hat. Auch vertrocknet die Hůlſe, worin die Wurzeln stacken. Alle dieſe Theile, welche nur eine Zeitlang Dienſte leiſten ſolten, verwelcken und vergehen, ſobald ſie ihrer Schuldigkeit ein Genůge gethan haben. Das Getrayde.

Nimmet man die Hůlſe des Kornes, die Bälge, woraus die Wurzeln gekommen, nebſt dem Uberzuge, woraus die Blätter Rolle hervor ſticht hinweg, ſo behält man weiter nichts in der Hand, als dieſe Rolle ſelbſt, worinn die Blůthe und der rechte Stengel verborgen lieget. Wickelt man die Blätter geſchicklich aus einander, ſo erblickt man die Anlage von vier noch zur Zeit unvollkommenen Rǒhren, woraus der Stengel beſtehen ſoll, und oben darauf den Aehren-Knoſpen. Aus dem erſten Knoten, der ſeinen Platz am nächſten bey der Wurzel hat, ſchieſſet ein Blat herfůr, das die zweyte Rǒhre einwickelt und bewahret. Aus dem zweyten Knoten ſchieſſet ein anders, das ſich um die dritte Rǒhre wickelt, und in dem dritten Knoten nimmt ein ander Blat ſeinen Anfang, das die vierte Rǒhre und die Aeh- Rǒhren.

Das Getrayde. Aehre bedecket. Sodann iſt der unterſte Schuß, oder die Länge des Halmes zwiſchen dem erſten und zweyten Knoten bey der Wurzel, weit gröſſer, als die Länge zwiſchen dem zweyten und dritten. Auf allen dieſen, gleichſam in einander geſchobenen, Röhren ſtehet die Aehre, die an ihren kleinen, durchſichtigen, und gleich den Perlen-runden Körnern leicht zu kennen iſt.

Beſchneidung des Grünen. Wann das Korn im Frühlinge allzuviele Blätter treibet, alſo, daß man befürchten muß, ſie möchten dem Halme die Nahrung entziehen, und ihn auſſer Stand ſezen, die Aehre zu tragen, ſo treiben die Landleute eine Heerde Schaafe auf den Acker, (*) und laſſen ſie die Spize der Blätter abäzen, welche hierauf in weniger Zeit verwelcken, hingegen wird der in ihnen ſteckende Halm auf dieſe Weiſe geſtärket.

Endlich fället beſtändige gute Witterung ein. Die Aehre bricht aus ihrer Hülle hervor, in welcher ſie ſich vor dem unbeſtändigen und froſtigen Wetter verborgen hielte. Die Fächer, worinn die Getrayd-Körner künftig liegen ſollen, erweitern ſich allgemach. Aus dieſen Fächern ragen zwey

(*) Ne gravidis procumbat culmus ariſtis,
Luxuriem ſegetum tenera depaſcit in herba.
Georg. I.

zwey Spitzen herfür, welche eben derglei- chen Dienſte leiſten, als der Griffel bey den Blumen; denn ſie empfangen den Staub, der aus den, über ihnen ſtehenden, Fäden-Büſchelgen fället, und ihnen die Fruchtbarkeit beybringet. Wo dieſer Staub nicht hinfället, da befindet ſich auch kein fruchtbarer Keim, und es bleibet die Hülſe, nebſt dem, was in ihr lieget, ganz platt und unnüze. Das Ge- trayde.

Wenn die Keime das mehligte Weſen in den Körner-Hülſen getrieben und aus- gebreitet haben, mit welchem erſtern ſie vermittelſt kleiner Aeſtgen verknüpfet ſind, die man Herz-Würzelein nennen möchte; ſodann verwelcket der äuſere Uberzug des Halms, und die zuerſt herfürgekommene Blätter, welche bißhero dem Halm eine, ſeiner zarten Beſchaffenheit gemäſſe Nah- rung aus der Erde und aus der Lufft ver- ſchaffet hatten. Denn dieſer iſt nunmehro ſo kräfftig worden, daß er ſich ſelbſt beſſer verſorgen kan: Er benimmt den Blättern diejenige Feuchtigkeit, davon ſie ſich erhiel- ten. Er behält alles für ſich allein, doch er hat keine andere Abſicht, als die Aehre zu füllen, die er träget.

Der Chevalier. Der Halm mag ſo ſtark werden, als er will, ſo iſt er doch nicht dicker, als auf das höchſte etwa zwey Linien, und dabey hat er eine Höhe

Das Getrayde. Einrichtung des Korn-Halms und der Aehre.

von vier biß fünf Schuhen, ja zuweilen iſt er noch länger; Wie iſt es möglich, daß ein dermaſſen ſchwacher Stengel eine Aehre von ſo viel Körnern tragen könne? Mein Lebens-Unterhalt beruhet auf dieſer Pflanze, der geringſte Wind kan ſie zu Boden werfen, habe ich nicht Urſache, wegen ihrer in Sorgen zu ſtehen?

Bey dem erſten Anblicke erſtaunet man allerdinges, warum eine Frucht, daran ſo viel gelegen, einen dermaſſen hohen und ſchwachen Stamm habe, der ohne Bedeckung und Stütze mitten auf einem geraumen Felde ſtehet, da alle Winde, einer nach dem andern, auf ihn losſtürmen. Wir wollen uns bemühen, die Urſache eines dermaſſen ſeltſamen Baues zu entdecken.

Die Aehre iſt deßwegen mehr, als andere Körner-Früchte, ja bißweilen vier und fünf Schuhe hoch, über die Erde erhoben worden, um ſie gegen eine gewiſſe ſchädliche Feuchtigkeit in Sicherheit zu bringen, die aus der Erde dünſtet, und inſonderheit des Abends ſehr mercklich fället, wenn ſie von der kalten Nacht-Lufft verdicket und am verfliegen gehindert wird. Stünden die Aehren niedriger, ſo würde dieſe Feuchtigkeit ihre Körner zum auskeimen bringen, ehe man ſie noch einſammeln könte. Daß dieſer hohe Halm aufs höchſte nur zwey Linien im Durchſchnitte hat, ge-

geſchiehet aus einer haushältigen Anordnung; denn auf dieſe Weiſe haben viele Aehren genugſamen Plaz auf einem kleinen Felde. So geſchmeidig aber dieſer Stengel ſeyn mag, ſo iſt er vermöge ſeiner künſtlichen Einrichtung nichtsdeſtoweniger kräftig genug den Bewegungen der Lufft ganze Monathe lang zu widerſtehen. Vier feſte und eben ſo viel ſtarken Bändern ähnliche Knoten halten ihn ſteif in die Höhe, ohne ihm die Beugſamkeit zu benehmen. Er bleibt dem ohnerachtet ſo geſchmeidig, daß ihn das Wehen eines gewöhnlichen Windes zwar beuget, aber nicht bricht, ja daß er auch einem hefftigen und ſtarken Winde genugſam nachgeben kan. Iſt der Sturm vorbey, ſo unterſtüzen ihn ſeine Knoten genug, daß er ſich auf das neue gerade empor richten kan. Sodann ſiehet man mit Vergnügen, wie dieſer Aehren-Wald ſich gelinde beweget: Die auf einanderder folgende Wellen der Lufft beugen eine Reihe Aehren nach der andern; es ſcheinet, als ob ſie fortrolleten, wie die Meeres-Wogen.

Das Getrayde.

Die Aehre ſelbſt iſt mit nicht geringerer Weißheit eingerichtet. Die Körner ſtehen auf das zierlichſte und in gleicher Weiſe von einander, damit eines ſo viel Nahrung empfange, als das andere. Sie ſind mit verſchiedenen Decken verwahret,

Das Getrayde. welche nicht nur dick genug ſind, die Gewalt der Sonnen-Strahlen zu brechen, ſondern auch ſo genau zuſamm zu ſchlieſſen, daß Thau und Regen darüber abrollen, welche, woferne ſie durchdrängen, das Korn zum auswachſen brächten. Einige von dieſen Decken lauffen in eine Spitze zu, welche bald länger bald kürzer, und wie einige dafür halten, eine Röhre ſeyn mag, wodurch jedwedes Aehren-Fach ſeinen gehörigen Antheil Lufft empfänget, oder wie andere vermeynen, zu einer Schuzwehre gegen die kleinen Vögel dienet. Ich meines Ortes bin faſt geneigt zu glauben, dieſe Aehren-Spitzen hätten das Amt die Regentropfen aufzufangen und zu zertheilen, denn dieſe müſſen ſodann zur Seite und auswärts abfallen, und können nicht inwendig in die Ecken der Aehren-Fächer eindringen, worinn ſie alles zum faulen bringen würden.

Wenn die Aehre in dieſem Zuſtande iſt, hat ſie keine gefährlichere Feinde, als ſtürmiſche Winde, und den Mühlthau. Dieſes iſt ein ſchwacher Regen, deſſen Tropfen eine gewiſſe fette Materie bey ſich haben. Diejenigen Theile davon, wel-

(*) Contra avium minorum morſum munitur vallo ariſtarum. Cicero de ſeneƈt.

welche mit Schwefel am meiſten ange- Das Ge-
füllet ſind, hängen ſich an die Halmen, trayde.
das Waſſer hingegen rinnet ab: Dieſe zähe und verbrennliche Materie wird von der Sonnenhitze dermaſſen würkend und durchdringend, daß ſie den Halm verbrennet, und die Körner in Kohlen, oder in ein ſchwarzes Pulver, verwandelt, welches die geſunden Körner ebenfalls verderbet, wenn es darunter gemiſchet wird.

Der Chevalier. Hat man keine Mittel gegen dieſes gedoppelte Ubel ausgefunden?

Der Prior. Gegen die Sturm-Winde, die uns ſtraffen oder unſere Gedult auf die Probe ſetzen ſollen, hilft weder Gewalt, noch Fleiß, noch Vorſicht. Die ſchädlichen Würkungen des Mühlthaues laſſen ſich abwenden, wenn zwey Perſonen eine lange Schnur nehmen, und nach und nach über alle Aehren auf dem Acker damit hinſtreiffen, und alſo die kleinen Regen-Tropfen abſchütteln, ehe ſie von der Sonne erhitzet werden. Endlich wird das Getrayde gelb. Man war- Erndte.
tet mit dem Schnitt ſo lange, biß die gelbe Farbe ins röthlige fället, und die Körner ihre Hülſen öffnen, wornach es Zeit iſt, mit der Erndte fortzufahren, ehe ſie ausfallen. Sodann erbietet ſich eine Menge dienſtfertiger Hände zu unſerm Schnitter.
Be-

Das Getrayde. Befehle, und laſſen ſich die Sonnen-Strahlen im Julio gerne ſchwärzen, damit ſie nur unſer Getrayde abſchneiden und in Garben binden. Auf dieſe Weiſe bekommen auch die Armen ihren Antheil an dieſen nützlichen Körnern, wozu ihnen ihr armſeliger Zuſtand, oder die Unfruchtbarkeit ihres Landes, die Hoffnung abgeſchnitten hätte. Sie begeben ſich aus den Gegenden, wo die Erndte frühzeitig vorgenommen wird, an andere, da ſie ſpäter einfället. Den Beſchluß machen ſie mit der Merzen-Frucht. Im Herbſt gehen ſie nach Hauſe zu ihren Kindern. Nunmehro fürchten ſie ſich nicht mehr vor dem Einbruche des Winters. Ihre Hand-Arbeit hat ihnen Brod, Vergnügen und ſo viel Geld verſchaffet, daß ſie ſich den Land-Knecht, der die Steuer eintreibt, können vom Halſe ſchaffen.

Wie man das Geträyde aufſchüttet. Der Chevalier. Wir werden alſo mit Wohlthaten überhäuffet, wir mögen reich oder arm ſeyn. Doch wir müſſen auch wiſſen dasjenige zu bewahren, was uns die Natur gibt. Erweiſen Sie mir das Vergnügen, und wiederhohlen, was Sie ehemals vom Aufſchütten des Getraydes gegen mich erwähnet hatten.

Der Prior. Mit dem Getrayde iſt

es

es nicht eben ſo beſchaffen, wie mit dem Obſte. Indem die Gattungen des lez- tern keine andere Beſtimmung haben, als uns einige Wochen lang nach der Reihe zu erfriſchen, oder da ſie wenigſtens doch nicht länger, als den Winter über, gut bleiben dürfen, ſo haben ſie auch eine ganz leichte Einkleidung empfangen, und welche derjenigen Jahres-Zeit gemäß iſt, in welcher man ſie genieſſen ſolle. Hin- gegen das Getrayde iſt die Nahrung al- ler Jahres-Zeiten, und alſo verwahret es ſein Mehl, das uns ſättigen ſolle, nicht in einem dünnen und ſchwachen Häutgen, ſondern in einer ſtarken und dicken Hülſe, in welcher es viele Jahre lang gut bleiben, andern Völkern, die es bedürfen, zugefüh- ret, auf den öffentlichen Speichern auf- geſchüttet, und daſelbſt nach Belieben viele hundert Jahre in brauchbarem Stan- de erhalten werden kan. Das Ge- trayde.

Die erſte Weiſe das Getrayde aufzu- ſchütten, iſt, wenn man das Korn in den Aehren läſſet, denn da iſt es in ſeinem na- türlichen Behältniſſe; in der That läſſet es ſich auch auf keine andere Weiſe nach den Inſuln und Landſchaften von America brin- gen, die wir damit verſorgen müſſen. Schi- ckete man ihnen die Aehren nicht unaus- gedroſchen und in wohl verwahrten Tonnen, ſo würde die beſte Krafft aus dem Korne

Das Getrayde. wegdünſten, und es würde zur Ausſaat ganz untauglich ſeyn. Ja man ſäet und pflanzet es daſelbſt um beſſerer Sicherheit willen in der Aehre, und dadurch bringet man zuwege, daß es fortſchläget. Allein bey uns wäre dieſe Art, das Korn zu erhalten, mit groſſer Beſchwerlichkeit verknüpfet, denn ein Haufen kurz abgeſchnittener Aehren faulet gerne oder wächſet aus, ſobald die geringſte Feuchtigkeit dazu kommet. Die Ratten quartiren ſich Regimenterweiſe ein, und laſſen ſich in aller Stille die Früchte unſerer Arbeit gut ſchmecken. Der Schaden iſt zuweilen erſtaunlich, ehe wir noch das geringſte davon wiſſen. Hiernechſt müſſen die Körner von den Aehren abgeſondert werden, weil wir das Stroh nöthig haben. Es geſchiehet ſolches, wenn man die Korn-Garben auf dem Scheun-Tennen ordentlich ausbreitet, ſo, daß die Aehren alle neben einander liegen, und hernach mit dem Deſch-Flegel wacker darauf zuſchläget. Die Alten droſchen das Getrayde mit Ochſen aus, die ſie auf den Garben herum trieben, oder vermittelſt eines ſchwehren Wagens, der eben dieſe Würkung that. Die Gaſconier und Italiäner bedienen ſich noch heutiges Tages der Kärren oder Schlitten hiezu. Die Türken haben Bretter mit eiſernen Zacken, oder mit ſpitzigen Feuerſteinen beſchlagen, damit ſie die Aehren wacker aus-

Dreſcher.

ausklopfen. Doch hat man nichts für beſſer befunden, als einen ſtarken Dreſcher, der den Flegel recht hoch empor hebet, und alſo die Aehren deſto gewaltiger trifft. Das Getrayde.

Die zweyte Weiſe das Korn zu erhalten iſt, wenn man es nach dem Ausdreſchen wohl umrühret, offt durchſiebet, worfelt, das iſt mit einer kurzen Schauffel von einem Orte zum andern wirſt, oder durch einen oben ſehr weiten und unten engen hölzernen Trichter in andere dergleichen Trichter fallen läſſet, hernach durch Hülfe einer Stangenwinde oder andern Zugwerckes wieder in die Höhe windet, und von neuem in den oberſten Trichter ſchüttet.

Wird das Getrayde in dem erſten halben Jahre alle vierzehen Tage auf dergleichen Weiſe gelüfftet und umgerühret, ſo hat man nachgehends deſto weniger Mühe damit, wenn es nur an einem trockenen Orte lieget. Die Bewegung und die Lufft beſchützen es eine Zeitlang zur Genüge gegen die Feuchtigkeit, gegen das Erwärmen, gegen den Staub und gegen die Würme. Läſſet man dieſes Ungeziefer einmal einniſten, ſo vermehret es ſich eben ſo geſchwinde, als die Ameiſen, und zerfriſſet einen ganzen Haufen in kurzer Zeit. Man muß alſo den Krieg ohne Unterlaß gegen ſie fortführen, das iſt, man muß das Korn fleiſſig umwenden, rings umher alles mit Oele und mit ſolchen Kräutern bereiben, die einen ſtarken Geruch von

Das Getrayde. ſich geben, der dem Geſchmeiße zuwider iſt, als zum Beyſpiele, mit Knoblauch und Attich; oder man muß das Korn auf groſſen Plahen ſömmern, das iſt, auf ausgebreiteten groſſen Tüchern in die Sonne legen, damit ihre Hitze den Wurm töde; oder man muß die Hüner über den Getrayd-Hauffen laſſen, weil ſie, wie man ſagt, dem Korn keinen Schaden thun, ſo lang ſie Würme finden.

Der Chevalier. Ehe man den Getrayd-Haufen ihrem eigenen Ermeſſen übergiebet, wäre es nach meinem Bedünken nicht übel gethan, wenn man ihnen eine gewiſſe Zahl Körner, mit Würmen vermiſchet, vorwürfe, um zu ſehen, ob ſie ſich als ehrliche Hüner aufführen.

Der Prior. Ich kenne einen Meyer, der ſich auf ihre Ehrlichkeit verläſſet. Doch käme es auf einen Verſuch an.

Hat man das Getrayde ein paar Jahr lang reinlich verwahret, und es hat verrauchet, oder ſeine Hitze verlohren, ſo bleibet es vierzig, funfzig, ja hundert Jahre gut, wenn man es in ausgediehlte Gruben ſchüttet, oder welches noch beſſer, den Getrayd-Hauffen äuſſerlich mit etwas zerſtoſſenem lebendigen Kalche beſtreuet, und mit etwas Waſſer benezet, damit der Kalch zergehe. Dieſer Kalch bringet die Körner etwa zwey biß drey Finger tief zum auswachſen, und überziehet den Haufen mit einer Rinde, wodurch weder Lufft noch Ungeziefer eindringen kan.

Der

Der Chevalier. Es iſt erſtaunlich, was für Verwandlungen nach und nach mit dem Korne vorgehen, was für Gefährlichkeiten es unterworfen iſt, und was es für Mühe koſtet, ehe wir es genieſſen können. Das Getrayde.

Der Prior. Wir haben auch unzählige Mittel erſonnen, um uns ſeines Genuſſes zu verſichern, und die Arbeit, die es uns koſtet, zu erleichtern. Wir gebrauchen geſtähltes und ſcharfes Acker-Geräthe, um deſto leichter und tiefer zu ackern. Wir ſchieben die ſchwereſte Arbeit von uns auf die Pferde und Ochſen. Wir bedienen uns der Zugwerke, der Räder und einer Menge anderer Maſchinen, um uns das Schneiden, Dreſchen, Wegführen, Mahlen und Backen zu erleichtern. Nichtsdeſtoweniger mag der Menſch noch ſo groſſe Geſchiklichkeit anwenden, ſeine Mühe zu verringern, und die Zeit zu erſpahren, ſo muß er doch unaufhörlich arbeiten, wenn er ſein allernothwendigſtes, das liebe Brod, gewinnen will. In dieſem Stücke verſchlieſſet der Schöpfer durch die dringende Noth aller Faulheit die Thüre weit feſter, als in einem andern Falle; und ob er gleich allem, was der Menſch ſäet und pflanzet, das Gedeyen giebt, ſo will er doch ſeine Gaben und ſeinen Gnaden-Seegen lieber unter dem Vorhange einer unverdroſſenen Arbeit verbergen, als den Menſchen zum Müſſiggänger und Faullenzer machen, wie ge-

gewiß geſchehen würde, wenn er ihm ſeine Gaben vor die Naſen hinſtellte, daß er ſie nur wegnehmen dürfte.

Der Weinſtock.

Dreyzehende Unterredung.

Der Graf. Die Gräfin
Der Prior. Der Chevalier.

Der Weinſtock.

Der Graf. Der Hügel wird allgemach zu ſteil. Unſer Spatzier-Gang wird auf dieſem Raſen-Platze vor dem Wein-Garten weit gemächlicher ſeyn, und wir können zugleich ſehen, was uns das gegenwärtige Jahr verſpricht.

Der Chevalier. Es iſt etwas ſehr unbequemes, daß man aller Orten Berge antrifft, man mag hingehen, wo man will. Die Erde iſt zu unſerer Wohnung geſchaffen: Wäre es nun nicht beſſer, wenn ſie überall eben wäre? man könnte ſodann mit aller Gemächlichkeit herum ſpatzieren, wo man beliebte.

Die Gräfin. Reden ſie weder den Bergen, noch den Hügeln, ja nichts böſes

nach.

nach. Sie verſchaffen uns eine ergötzen- de Ausſicht, einen erhabenen Schauplatz, welcher die ganze Gegend mit einer gewiſ- ſen Anmuth und lebhafftigen Abwechs- lung zieret. Sie machen unſere Woh- nungen tauſendmahl angenehmer. Nur die Reiſenden alleine beſchwehren ſich dar- über.

Der Weinſtock.

Der Graf. Sie erweitern den Be- zirk unſerer Herrſchafft, und machen ſie beynahe noch einmahl ſo weitläufftig.

Nutzen der Hügel.

Der Prior. Wäre der ganze Erdbo- den eben, ſo würden uns unzählig viele nützliche Dinge fehlen. Die allmächtige Hand, welche die Erd-Kugel ſchuf, bildete ihre Ober-Fläche mit einer ſo künſtli- chen Abwechslung, daß unſere Bewunde- rung und unſere Dankbarkeit in eben dem Maſſe zunehmen, als unſere Erkenntniß von dieſer Wohlthat anwächſet. Sie gab uns nicht allein flache Felder, von der Beſchaffenheit und von ſo mancherley Ei- genſchafften, als das Wachsthum der Ge- trayde-Gattungen, davon wir hauptſäch- lich leben, nur immer erfordern kan. Sie ließ noch über dieſes, von einer Weite zur andern, Berge und Hügel herfür kommen, als die bequemſte Plätze für den Wein- ſtock und für andere Pflanzen, davon die Früchte ihre Zeitigung nicht anders erhal- ten, als durch ein ſtark zurück-geworfenes

Weinberge.

Son-

Der Weinſtock.

Sonnen-Licht. Betrachten ſie dieſe Höhen, ſie ſind nur deswegen mit einem Abſchuß verſehen, damit der Sonnen-Strahl, welcher die Ebene nur ſchief beſtreichet, ganz gerade auf ſie fallen könne. Sie ſind die Mauer in dem groſſen Garten der Natur, die uns reitzet Spaliere daran zu ſetzen, und die uns die Lebhafftigkeit einer verdoppelten Wärme, und die Würkung einer freyen Lufft zugleich, anbietet. Die Hand der Allmacht iſt eben ſo weiſe, als gütig. Orte, welche uns beym erſten Anblicke rauch und übel angebracht ſcheinen, weis ſie in nutzbare und angenehme Gegenden zu verwandeln.

Der Graf. Die vielfältige Nutzbarkeit der Berge iſt eine der ſchönſten Materien, davon man ſich unterreden kan, wir wollen auch die Begierde unſeres lieben Chevalier in dieſem Stücke zu einer andern Zeit vergnügen. Für jetzo iſt die Vertheidigung der Berge ſchon ausführlich genug, wenn man nur ſaget, daß ſie uns den Wein verſchaffen.

Der Chevalier. O! nunmehro fället alle Urſache zu Beſchwerungen weg. Aber gienge es denn nicht an auf ebenem Felde Wein zu bauen?

Der Graf. Gemeiniglich geräth er daſelbſt ſehr ſchlecht, ja es ſind ihm nicht ein-

einmahl alle Gebürge anſtändig (*). Man bauet nur diejenigen, die gegen Morgen oder gegen Mittag liegen, woferne ſich nemlich der Boden übrigens auch zum Wein ſchicket. Der Weinſtock.

Die Gräfin. Betrachtet man dieſes dürre Erdreich, dieſe ſteile Hügel, da man mit keinem Pfluge beykommen kan, ſo ſollte man meynen, hier wäre nichts vor uns zu hoffen. Nichts deſtoweniger werden ſie alle Jahre mit dem ſchönſten Laube bekleidet, und bringen die vortreflichſte unter allen Früchten hervor.

Der Prior. Eben die Urſache zur Verwunderung, die wir in dem dürren Erdreiche finden, das den Weinſtock ernähret, die finden wir auch in der Pflanze ſelbſt, die uns den Wein giebt. Wer ſollte glauben, wenn er es nicht aus der Erfahrung wüſte, daß ein ſchlechtes Holz, ja das ungeſtalteſte, das gebrechlichſte und das unnützlichſte zu jedwedem andern Gebrauche, einen ſo erquickenden Safft aus ſich quellen lieſſe? Unterdeſſen darf man es nur in ein trockenes, ſteinigtes und, dem Anſehen nach, ganz unfruchtbares Erdreich pflanzen, ſo wird dieſer Sand, wenn ihn der Thau befeuchtet, eine Menge Trauben

(*) - - - - apertos
Bacchus amat colles - - - Georg 2.

Der Weinſtock. ben herfür bringen, die ſich zu unſerm Gebrauche mit einem ſtarken und angenehmen Saffte füllen. Wie erlanget er dieſe Eigenſchafften, welche ſeinen verächtlichen Urſprung und die natürliche Beſchaffenheit ſeines Vaterlandes ſo weit überſteigen? Wer hat ihm ſo viel Kräften und ſo viel Feuer beygelegt? Aus was für Urſachen behält er ſeine Stärke, und ſeine Lieblichkeit viele Jahre lang, ſo, daß ihm die hefftigſte Bewegung bey dem Verführen nicht ſchadet, ja daß ihn der Brenn-Kolben zu einem noch weit ſtärkern und durchdringendern Safft verwandeln kan, welche die Lüſternheit durch angeſtellete Verſuche auf unzählige Weiſe verändert hat.

Brand-Wein.

Würkung des Weines. Der Graf. Das Wachsthum und der angenehme Geſchmack des Weins rühren mich nicht ſo ſehr, als die Würkungen, die er thut. Der gröſte Theil aller übrigen Getränke, ſie mögen entweder natürlich oder durch Kunſt zubereitet ſeyn, als da ſind Bier, Aepfel-Moſt, Thee, Chocalate, Coffe, erwecket den Menſchen weder zur Luſt, noch zum Geſpräche, ſondern überläſſet ihn ſeinen Gedanken. Verſammelt ſich etwa eine Geſellſchafft bey einem ſolchen Tranke, ſo unterredet man ſich mit ernſthafftigen Gebärden von der Sitten-Lehre, oder man ſpricht vor die lange

Er erwecket Luſt.

Wei-

Weile von Staats-Geſchäften, zuweilen zankt man ſich mit Bitterkeit. Nur der Wein alleine bringt Munterkeit und die Freude überall mit ſich hin. Er löſet die Zunge, ſchärfet den Verſtand, und läſſet die Vergnügung des Herzens durch Singen ausbrechen.

Der Wein-ſtock.

Der Prior. Weil der Wein eine ohnfehlbare Quelle der Fröllichkeit iſt, ſo iſt er auch die Seele der Gaſtereyen. Das heiſſet die Gäſte ſchlecht bewirthet, wenn man ihn weglaſſen wollte. Er allein begreifet eine Menge niedlicher Gerichte in ſich, aber ſeine Stelle kan durch nichts anders erſetzet werden. Alles übrige iſt nicht im Stande uns wegen ſeiner Abweſenheit zu tröſten.

Iſt die Seele der Gaſtereyen.

Die Gräfin. Er ſtifftet noch etwas gutes. Weil er die Traurigkeit und ſchwehrmüthige Gedanken verjaget, ſo giebt er dem Geſichte eine vergnügte Munterkeit. Er beſänftiget die hefftigſten Bewegungen des Herzens. Er bringt nach und nach feindſelige Gemüther zur Freundſchafft, ſie erfreuen ſich, daß ſie einander wiederum mit Offenherzigkeit und ohne Verwirrung anſehen können; Der Zorn leuchtet nicht mehr aus ihren Augen; ſie finden einander aller Liebe von neuem wehrt, und der Haß macht der neu aufkeimenden Freundſchafft Platz. Alſo ver-

Erhält gute Geſellſchafft.

mit-

Der Weinſtock. mittelt der Wein die großmüthigſten Verſöhnungen, er weiß dieſes am artigſten in die Wege zu leiten, und läſſet ſich zu dieſem Amte am willigſten gebrauchen. Man kan ſagen, er ſey eines von den feſteſten Banden der menſchlichen Geſellſchafft.

Erneuert des Menſchen Kräften in ſeiner Arbeit. Der Prior. Er iſt auch eine der gröſten Stärkungen des Menſchen in ſeiner Arbeit, er läſſet ihn ſein Tagewerk mit Luſt anfangen, und giebt ihm die erſchöpften Kräften im Augenblicke wieder. Wiewohl der Schöpfer dem Menſchen die Arbeit, als eine unvermeidliche Nothwendigkeit auferleget hat, ſo will er doch nicht, daß er darunter erliegen, und ſich mit ſchwermüthigen Gedanken ängſtigen ſolle: Sondern, indem er der Erde zu ſeinem Unterhalte und zu ſeiner Stärkung Brod Pſal. CIII. abgewinnet, ſo bereitet ihm GOtt einen erquickenden Trank, der ſein Herz erfreuet, und ihm ſeinen Zuſtand verſüſſet. Betrachten ſie dieſen Menſchen, der mit gebeugten Rücken und langſamen Schritten eine ſchwehre Laſt Holz fortſchleppet: Sollte er ein paar Gläſer Wein von der Collation zu ſich nehmen, die, wie ich ſehe, hier im Grünen auf uns wartet, ſo würde er ſein ganzes Weſen und ſeinen Gang auf einmahl verändern, man würde ihn nicht mehr kennen.

Der

Der Chevalier. Das ſoll gleich geſchehen, ich will ſein Mundſchenk ſeyn.

Der Prior. Vorhero ſchien ſein Angeſicht ganz verdrüßlich und niedergeſchlagen, aber nunmehr hat ihm der Wein Munterkeit und eine ſo lebhaffte Farbe mitgetheilet, welche keine Eſſenzen und keine Schminke in der Welt zuwege bringen kan(*). Das Brod ſetzet den Menſchen in den Stand zu arbeiten, aber der Wein verurſachet, daß er es mit Luſt thut, und an ſeiner Arbeit gefallen hat. Er flöſſet dem Gemüthe neues Leben ein, wenn es vorhero in tiefer Schwehrmuth begraben lag. So dann läſſet die Seele ihre Kräften äuſſerlich ſpühren, ſie theilet den Füſſen ihre Behendigkeit mit, sie giebt dem Munde aufgeweckte Reden ein: Man vergiſſet alles Herzenleid. Man greift zu beherzten Entſchlüſſen; zuvor herrſchte die Furcht, und man war mit düſtern Vorſtellungen ſeines unglückſeeligen Zuſtandes beſchäftiget, aber nunmehro findet Hoffnung und Unerſchrockenheit ihren Platz. Der Weinſtock.

Die Gräfin. Ich bemerke auch eine andere Eigenſchafft an dem Wein. Er iſt

(*) Educas panem de terra, & vinum laetificet cor hominis, ut exilaret prae oleo. Das Hebräiſche Miſshumen heiſt: beſſer, als von einer Salbe. Beſſer, als Eſſenzen oder Schminke thun könnten. Pſ. 103. 14. et 15.

Der Weinſtock. ein ſo groſſer Freund des Menſchen, daß er ſeinen Geſchmack nach unſerem Zuſtand einrichtet. Befinden wir uns bey guter Geſundheit, ſo ergötzet er unſern Geruch, Geſchmack und Magen. Sind wir krank, ſo verwandelt er ſeine bezaubernde Anmuth in eine unerträgliche Bitterkeit. Es ſcheinet, er wolle uns höflich zu verſtehen geben, vorjetzo werde er nur Verwirrung und Schaden bey uns anrichten.

Der Chevalier. Unterdeſſen gehet doch in dem Weine ſelbſt keine Veränderung vor.

Der Prior. Die Veränderung geſchiehet freylich nur in uns. Müſſen wir aber hiebey nicht die weiſe Einrichtung wahrnehmen, welche uns aller weitläuftigen Unterſuchung und alles ungewiſſen Urtheilens überhebet, ſo bald es darauf ankommet, daß wir unterſcheiden ſollen, was unſerer Geſundheit dienlich ſeyn möchte, oder nicht. Sie hat uns in dieſem Stücke ein ganz deutliches und leichtes Kennzeichen mitgetheilet, nemlich ein reitzendes Vergnügen, und einem unſerer Geſundheit nützlichen Eckel.

Der Chevalier. Sie haben dem Weine ſo vieles Lob beygelegt, als es möglich geweſen, unterdeſſen ſtifftet er nicht allemahl lauter gutes. Er macht die Leute zuweilen auch närriſch oder grimmig. Ich

habe

habe öfters ſagen hören, es wäre das beſte, wenn man alle Weinſtöcke ausriſſe. Der Weinſtock.

Die Gräfin. Die geſundeſten Sachen verurſachen bey unmäſſigem Gebrauche allerley Krankheiten. Der Mißbrauch des Weines iſt keine Urſache, warum man ihn gar nicht brauchen ſolle.

Der Prior. Es hat zuweilen unächte Welt-Weiſe und ungerechte Regenten gegeben, als etwa (a) Pentheum, (b) Domitianum und (c) Mahomet, welche die Menſchen eine Glückſeeligkeit berauben wollten, von welcher der Schöpfer wohl vorher wuſte, daß man ſie mißbrauchen könte. Es iſt ein unverantwortliches und thörichtes Verfahren, wenn man ſich weiſer dünkt, als er iſt, und ein Gewächſe ausreuten will, das er ſelbſt zum Labſale unſerer Müheſeeligkeiten gepflanzet hat. Kein einiges Volk hat den Wein bey Seite geſetzet, wenn es ſeiner durch Anbauen oder durch Handlung habhafft werden konte. Der Gebrauch des Weines iſt eben ſo alt, als allgemein, weil er ſich auf dem ganzen Erdboden ausbreitet, und wenigſtens in des Noä Zeiten anfängt, von welchem alle Völker herſtammen.

Die Gräfin. Ich hätte groſſes Vergnü-

(a) Ovid. Metam. (b) Cedremus et Chron. Euſeb. (c) vid. Alcoran.

Der Weinſtock.

gnügen die Geſchichte von der Aufnahme des Weinſtocks und des Weines zu vernehmen. Der Chevalier möchte ohne Zweifel gerne wiſſen, wie man den Weinſtock pflanze und warte, die Trauben leſe und den Wein zurichte: das beſte wird ſeyn, daß wir uns niederſetzen, der Hr. Prior ſoll uns die Geſchichte des Weins erzehlen, und der Hr. Graf, welcher dieſe gegenwärtige Weinberge meiſtens hat anlegen laſſen, wird uns die eigentliche Weiſe lernen, wie man Wein gewinnen ſolle. Anfänglich möchte ich wiſſen, warum der Herr Prior ſagte, es fienge der Gebrauch des Weins wenigſtens zu des Noá Zeiten an. Darf man dann muthmaſſen, es ſeye ſchon vor ſeinen Zeiten Wein geweſen? Er iſt ja der erſte, ſo den Weinſtock gepflanzet hat.

Der Prior. Man kan ohne Ketzerey glauben, es ſey der Wein ſo alt, als die Welt ſelber. Noa trachtete dem menſchlichen Geſchlechte das allerbeſte mitzutheilen, was ihm von den Zeiten vor der Sündfluth noch bekannt war. In dieſer Abſicht brachte er den Ackerbau von neuem in den Schwang, und weil er ſich ebenfalls bemühete den Weinſtock zu pflanzen, und den Safft der Trauben auszudrücken, ſo iſt glaublich, er habe es deswegen

gen gethan, weil ihm der Nutzen dieſes Verfahrens bekannt war.

Der Weinſtock.

Der Chevalier. Allein ſollte er ſich wohl betrunken haben, wenn ihm die Natur des Weins wäre bekannt geweſen?

Der Prior. Die Trunkenheit, darein er fiel, beweiſet nicht, als ob er die Stärke des Weins nicht gewuſt hätte; ſondern daß dieſe Stärke eine gröſſere Würkung als gewöhnlich an ihm erwieſen, weil er lange Zeit keinen Wein gekoſtet hatte.

Dem ſey, wie ihm wolle, ſo wurde der Weinbau von den Kindern des Noah immer weiter ausgebreitet. Wir finden, daß faſt bey allen Völkern, auch ſchon in den älteſten Zeiten, ein hauptſächlicher Theil des äuſſerlichen Gottesdienſtes darinn beſtunde, daß ſie GOtt Wein und Brod opferten, um ihn zu preiſen, und ihm zu danken, daß er dem Menſchen das Leben und deſſen Unterhalt gegeben. Man begnügte ſich offt mit dieſem Opfer nur allein, oder lies man ja das Blut der Thiere flieſſen, ſo war doch dieſe Opferung allezeit mit einer Hand-voll Meel vergeſellſchafftet, oder mit einem Kuchen, wobey man auch Wein ausgos.

Opfer aus Wein und Brod beſtehend.

Dieſe Feſte hielte man im freyen Felde, und gemeiniglich auf erhabenen und känntlichen Orten. Alle Jahre wurden ſie zu gewiſſer Zeit wiederhohlet. Auf das Opfer

Der Weinſtock.

folgte eine Mahlzeit, bey welcher alle Völker ſich verſammelten, und in Frölichkeit mit einander aſſen, zu einem Zeichen der Vereinigung, und daß ſie alle zuſamm nur ein einiges Geſchlecht wären. Nach und nach ſchliche ſich Unordnung und wüſtes Weſen dabey ein. Einen ſolchen Urſprung hat vermuthlich die uralte Wein-Feyer, welche aus Aſien nach Europa, und allenthalben, hingekommen iſt.

Urſprung der Wein-Feſte.

Der Chevalier. Unterdeſſen giengen bey den Bacchanalien allerhand Dinge, vor, die weder mit einem Gaſt-Gebote, noch mit dem Weine einigen Zuſammenhang haben. Was ſollte doch das Jo und Evohe! bedeuten, das man ſo offte aus vollem Halſe ausſchrie? wozu dienten die Thyrſi oder die mit Blumen und Reb-Blättern bewundene Stangen? Warum liefern diejenigen, welche dieſes Feſt feyerten, von einem Berge auf den andern? Warum metzelten ſie alle Thiere nieder, die ihnen vorkamen? Warum beſtrichen ſie ſich das Geſicht mit ihrem Blute? Der Wein an ſich ſelbſt treibt niemand an, dergleichen Thorheiten zu begehen.

Der Prior. Ich will ihnen folgende Muthmaſſung mittheilen, die mir von dem Urſprunge dieſer tollen Feſte am wahrſcheinlichſten dünket. Eigentlich und urſprünglich waren dieſe Feſte aus Frömmigkeit,

migkeit, zur Ehre GOttes, geſtifftet, ſie verlohren aber ihre Geſtalt, durch die nachhero dabey eingeſchlichene Umſtånde. Der Weinſtock.

Sie belieben anzumerken, daß alle Vôlker eine natůrliche Neigung haben, vermittelſt gewiſſer Vorſtellungen, die ſie jåhrlich zu beſtimmter Zeit vornehmen, das Angedenken wichtiger Begebenheiten zu erhalten. Dieſes zu beweiſen, wollen wir einige bekannte Exempel anführen. Bey uns iſt dieſe Gewohnheit etwas allgemeines. Es war vor Zeiten in Frankreich ůblich, und iſt es noch bey vielen Nachbarn von uns, daß man an Weyhnachten, Oſtern und andern Feſt-Tagen, die Geheimniſſe der Religion, wie in einer Comôdie, vorſtellet: Ob auch gleich die Chriſtliche Religion, als welche ihren Sitz bloß im Herzen und in einem rechtſchaffenen Lebens-Wandel hat, aus dergleichen lårmenden Gebråuchen wenig Vortheil ziehet, ſo iſt doch der Pôbel dazu geneigt, weil ihm dergleichen Andacht die Zeit vertreibt, und ſeinen Lůſten keine Hinderniß verurſachet. Wenn die Mahometaner nach Mecha wallfahrten, woſelbſt Iſmael, der Araber Patriarche, ſoll gewohnt haben, ſo ſtellen ſie noch heutiges Tages die Flucht der Hagar in die Wůſten mit gewiſſen Ceremonien vor. Sie ſehen ſich allenthalben um: Sie ſu- V. Mahometiſme de Reland.

Der Weinſtock.

chen ganz ängſtlich, und machen hernach froͤliche Gebaͤrden, als ob ſie gefunden haͤtten, was ſie ſuchten. Sie merken leichte, daß dieſes eine Vorſtellung von dem Brunnen ſeyn ſolle, daraus Hagar und und ihr Sohn ihren Durſt loͤſchten. Dieſe Beyſpiele koͤnnen uns genug ſeyn.

Das ganze Alterthum iſt voll dergleichen Gebraͤuche, die man deßwegen einſetzte, um das Andenken ſolcher Begebenheiten zu erhalten, woran dem Volk am meiſten gelegen war. In den erſten Zeiten nach der Suͤndfluth, als die Noachiſchen Kinder, ſtatt den Erd-Kreiß zu bevoͤlkern, durchaus beyſammen bleiben wollten, und nur die Ufer des Euphrats anbaueten, blieb die ganze uͤbrige Erde wuͤſte liegen: Alles war mit Holz bewachſen, die wilden Thiere vermehrten ſich in ſelbigen ohne Zahl. Da nun nach der Zerſtreuung jedwedes Geſchlechte ſich in ſeiner ausgewaͤhlten Landſchafft niederlies, kamen die wilden Thiere aus den Waͤldern hervor, verwuͤſteten, was die Einwohner anbaueten, und dieſe waren niemahls verſichert, die Fruͤchte ihrer Aecker und Weinberge zu genieſſen. Nimrod, des Chams Enkel, verſammlete die junge Mannſchafft in ſeiner Gegend, verjagte die wilden Thiere, reinigte das Land von ihnen, und wurde endlich aus einem gewaltigen Jaͤger zum Koͤ-

König. Nach ſeinem Tode begieng man nicht nur Feſte auf ſeinem Grabe, und ſang, GOtt und ihme zu Ehren, Lob-Lieder, welches hernach Gelegenheit zum Mißbrauch gegeben; Sondern man ſtellte auch bey dieſen Feſten die berühmten Jagden vor, welche den nahliegenden Gegenden Sicherheit und Uberfluß verſchaffet hatten. Den Anfang machten ordentlich die Opfer. Man ruffte den Namen GOttes an, nemlich Jo und Evohe. Man erſchien mit einem Spieß, weil man auf die Jagd gieng; allein dieſer Spieß war mit Blumen und Reben-Blättern umwunden, weil es nur eine verſtellte Jagd war. Man lief von einem Berge auf den andern, denn hierinn beſtande die Vorſtellung. Dieſe machte man noch lebhaffter, durch das angerichtete Blut-Vergieſſen unter den wilden Thieren, die man antraf. Wer am meiſten mit Blut bedeckt war, hatte ſich, dem Anſehen nach, am beſten auf der Jagd gehalten: und weil Nimrod zuweilen ſeinen Nachbarn wieſe, wie ſie Korn und Wein einſammeln ſollten, ſo trug man bey dieſen Feſten eine Wanne, worinn man das Getrayde ſchwinget, mit groſſem Gepränge herum, und theilte den Anweſenden Wein aus. Beſſer hätte man das Angedenken des Nimrods und ſeiner Verdienſte nicht erneuern

Der Weinſtock.

Myſtica vannus Jacchi.

Der Weinſtock. neuern können. Dieſes iſt wenigſtens ein kurzer Entwurf von demjenigen, was man von dem Urſprunge der Feſte ſagen könnte.

Die Gräfin. Man ſiehet leicht, warum dieſe Feſte allenthalben gerne angenommen worden. So lange man bey der Andacht ſpatzieren gehen und ſich luſtig machen kan, ſo finden ſich die andächtigen Perſonen gar leicht. Doch wir wollen die Geſchichte des Weinſtocks weiter fortſetzen.

Der Prior. Aus Aſien kam er nach Europa. Die Phönicier, welche die Mittelländiſchen Küſten zeitig zur See beſuhren, brachten ihn in die meiſte Jnſuln, und auf das feſte Land. Er ſchlug in den Jnſuln des Archipelagi treflich fort, und wurde folgends nach Griechenland und nach Jtalien gebracht.

Plin. hiſt. nat. l. 14. ſect. 14. Plinius ſtehet in der Meynung, weil Romulus verordnete, man ſolle Milch zum Opfer vergieſſen, und Numa verbote, man ſolle den Toden zu Ehren keinen Wein auf ihren Scheiter-Haufen gieſſen, ſo ſeye dieſes ein Anzeigen, der Weinſtock müſſe damahls noch etwas ſeltenes in Jtalien geweſen ſeyn. Er vermehrte ſich aber in den folgenden Jahrhunderten ziemlich, und, nachdem einige Gallier den Wein davon gekoſtet hatten, beſchloſſen ſie ſogleich, künftig an dem Orte ſich niederzulaſſen,

da

da er wuchſe. Sie gebrauchten weder Briefe, noch Ermahnungen, um eine Menge anderer Gallier über die Alpen zu locken. Sie ſchickten nur an dieſe und jene Orte einige Krüge mit Wein. So gleich verlieſſen ganze Heere von den damahligen Einwohnern in Bern, Auvergnac und um Chartres ihre Eichen-Wälder. Die Alpen waren nicht vermögend ſie aufzuhalten, ſondern ſie nahmen die beeden Ufer des Po-Fluſſes in Beſitz, woſelbſt ſie Feigen, Oel und vornemlich Wein baueten. Dieſes war die Beweg-Urſache ihres Zuges: und Plinius entſchuldiget ſie, daß ſie die Waffen ergriffen, um ſich Wein zu verſchaffen, und hält dieſe Urſache für untadelich (*). Der Weinſtock. Plutarch. in Camil.

Man ſchreibet den Galliern, die am Po wohneten, die nützliche Erfindung zu, den Wein in wohlverſchloſſenen hölzernen Fäſſern zu bewahren, ohnerachtet ſeines gewaltigen Gährens. Nach dieſem war es weit leichter ihn an andere Orte zu verführen, als da man ihn in zerbrechlichen irdenen Geſchirren, oder in gepichten Säcken verwahrete, welche ſich leichte auftrennen, oder ſchimmeln.

Die

(*) Haec vel bello quaeſiviſſe venia ſit. Hiſt. nat, L. 12. c. 2.

Der Wein-ſtock. Hiſt. nat. l. 14. ſect. 29. Cic. pro Pompejo. An. 282. Vopiſcus in Probo.

Die Einwohner von Marſeille und dem Narbonniſchen Gallien hatten ſchon einige Weinſtöcke, ehe Julius Cäſar Gallien eroberte. Domitianus verwehrte ihre fernere Fortpflanzung, und es wurde den Galliern erſt unter Regierung des trefflichen Kayſers Probi ao. 282. erlaubet, Wein zu bauen, wie ingleichen den Spaniern und Bretagnern. Denn er wuſte wohl, das der Land-Bau ſich nicht von einer guten Regierung trennen läſſet, und daß die Pflicht eines Landes-Herrn alsdenn erſt erfüllet wird, wenn er ſeinen Unterthanen Nahrung und Friede verſchaffet. Die Erlaubniß, Wein zu bauen, fande in Bretagne und in den nordlichen Theilen von Gallia Belgica unüberwindliche Hindernißen, welche die Natur in den Weg legte, alſo fuhr man im Belgiſchen, ja auch im Celtiſchen Gallien fort, in Ermangelung genugſamer Reben (*) den gewöhnlichen Trank aus Gerſte zu bereiten.

Nach und nach aber pflanzte man ſie aller Orten, wo ſie nur einigermaſſen fort-kom-

(*) Man kan in der Anthologie ein Epigramma nachſchlagen, das Kayſer Julianus über das Bier gemachet.

- - - Σε Κελτοὶ τῇ πενίῃ βοτρύων τεύξαν ἀπ' ἀσταχύων

Die Celten haben dich aus Getrayde bereitet, weil es ihnen an Trauben fehlet.

kommen wollten. Der heilige Martin that dergleichen in Touraine vor Ausgang des vierten Jahrhunderts. Der heilige Remigius, ſo zu Ende eben deſſelbigen, und zu Anfang des folgenden lebte, vermachte in ſeinem Teſtamente verſchiedenen Kirchen die Weinberge, ſo er in der Gegend von Reims und Laon beſaſſe, nebſt den Leibeigenen, die er zur Häckerey gebraucht hatte. Seit dieſer Zeit wurde ganz Frankreich mit Weinbergen angefüllet, und vielleicht lockten dieſe die Franken nach Gallien, gleichwie ſie die Gallier nach Welſchland gelocket hatten; die übrigen Teutſchen, die keine Länder mehr einzunehmen fanden, reuteten einige Bezirke im Schwarzwald aus, und pflanzten Weinſtöcke am Ufer der Rheins. Ungarn bekam die ſeinigen ebenfalls, und, ſeitdeme ſie ſich allenthalben vermehret haben, iſt jedwedes Volck mit ſeinem Lande zufrieden, und verlanget nicht mehr andere Wohnungen aufzuſuchen.

Der Weinſtock.

Georg. Turon. de glor. Confeſſ.

Die Gräfin. Wer wollte nun noch ſagen, der Wein richte nur lauter Unheil an? Europa genieſſet der Ruhe erſt, ſeitdeme er häufig gebauet wird.

Der Prior. Auf die Hiſtorie des Weinſtockes folget nunmehro auch die Geſchichte des Weins. Man kan ſeine Gattungen nicht alle zählen; Sie unterſchei-

Verſchiedenene Gattungen des Weins.

Der Weinſtock.

Vinum dulce, vinum auſterum, oder ſeverum.

ſcheiden ſich an der Farbe, am Geſchmacke, an der Güte und an der Dauer. Im gewiſſen Verſtande ſind eben ſo viele Gattungen von Wein, als von Boden. Uberhaupt aber kan man alle Weine unter zweyerley Gattungen bringen, ſie ſind entweder ſüſſe, oder ſie haben einen Erd-Geſchmack.

Süſſe Weine.

Uvæ Apiciæ oder Apianæ, Honig-Trauben.

Von den Bienen und dem Honiggeſchmack. Muſcaten, weil ſie (Muſcæ) der Fliegen ihrer Süſſigkeit wegen behagen.

Die ſüſſen Weine haben einen Zucker-Geſchmack, oder kommen dem Honig mehr oder weniger bey. Ihre Vollkommenheit beſtehet darinn, daß ſie bey ihrer Süſſe eine angenehme Schärfe und lieblichen Geruch beſitzen. Aus den Muſcateller-Trauben laſſen ſich dergleichen Weine am beſten machen, alleine ſie werden nirgend recht zeitig, als in einem warmen Lande. Die berühmteſten ſüſſen Muſcaten und andere Weine bey uns ſind de la Civtad, und de St. Laurent in Provence, von Frontignan in Languedoc, von Condtieux in Lionnois, von Arbois in Bourgogne, von Riveſalte in Rouſſillon, nebſt einigen andern. Die fremden ſüſſen Weine ſind der Tockayer, der ſeinen Namen von einer Stadt in Ungarn hat; la Verdée, la Moſcadella und Moteſiaſcone, welche im Toſcaniſchen wachſen; der Griechiſche Wein vom Berg Veſuvius, der goldgelb ſiehet, und Lacrima, ein ſehr rother, von eben dieſem Berge, woferne er nicht, durch Feuer auswerfen, die

ſeinem Gipfel nahe liegende Weinſtöcke verderbet; Wein von Malaga, nahe bey Gibraltar; von Alicante, und andere Spaniſche; Wein von Madera, welche Inſul den Portugieſen gehöret, und bey der Einfahrt in den Ocean liegt; der Canariſche Wein, worunter der aus Palma der beſte; der Malvaſier, ein ſehr dicker Wein, den man in Candien bauet; und die übrigen Griechiſchen Weine von Scio, Tenedos, Metellina und andern Inſuln des Archipelagi. Der Schiraſſer-Wein in Perſien iſt von gleicher Art. Der Weinſtock.

Jeder Wein beſtehet hauptſächlich aus dreyerley Materien, aus Oel, Saltz und einem flüchtigen Weſen: die meiſten ſüſſen Weine müſſen auf gewiſſe Weiſe gekocht werden, wenn ſie das rechte Maas von einem ſüſſen und dabey ſcharfen (piquant) Geſchmack erhalten ſollen. Will man das Saltz mit Oele auf das genaueſte vermiſchen, ſo, daß das eine durch ſeine Gelindigkeit die Schärfe und das rauhe Weſen von dem andern, vermittelſt einer Vereinigung, die ſich biß auf die kleineſten Theilgen erſtrecket, verbeſſere; ſo läſſet man die Trauben ſo lange an den Reben hängen, biß ſie anfangen zu runzeln, ja damit ſie von der Erde keinen Safft mehr in ſich ziehen, welcher die Vollkommenheit dieſer Miſchung verzögern könnte, ſo windet Uvæ paſſæ ſolem.

und

Der Weinſtock. und drehet man den Ranken oder Stiel, woran die Traube am Stock hänget. Hernach preſſet man den Safft aus, der ſo dick, wie Syrup, ſeyn muß. Dieſes iſt die erſte Weiſe. Die zweyte beſtehet darinn, daß man die reifen Trauben keltert, und den Moſt ſo ſehr aufkochen läſſet, daß der Schaum über den Keſſel (*) laufft. Dieſes gewaltſame oder hefftige Kochen giebt ihm einen brandigen Geſchmack, verurſacht aber, daß er lange gut bleibet. Vermöge der dritten Weiße läſſet man den Moſt biß zur Helffte oder biß auf den dritten Theil einkochen, daß er zu einem Saffte oder zu einer dicken Eſſenz wird.

Wenn man den Wein auf die beeden erſtern Arten kocht, ſo benimmt man ihm ſein flüchtiges Weſen gröſten Theils, daher kommt es, daß er meiſtens wenige Kräften hat. Denn weil ihm dieſes Aufkochen nichts natürlich iſt, ſo kan es ihn auch nicht vollkommen machen. Dergleichen Weine ſind niemahls flüchtig, geiſtig und reitzend. Vielleicht ſchicken ſie ſich eben deßwegen beſſer, als die unſerigen für die heiſſen Länder, woſelbſt das Geblüte ungemein verdünnet wird, und deswe-

Defrutum, Sapa. Abgeſottener Wein.

(*) Aut dulcis muſti vulcano decoquit humorem,
Et foliis undam tepidi deſpumat aheni.
Georg. I.

wegen vielmehr einen dicken und immerwährenden, als flüchtigen und geiſtigen, Safft bedarf. Folglich iſt nicht zu verwundern, daß die Italiäner und andere mittägige Völker das Feuer unſerer Weine mehr für einen Fehler achten, als daß es ſie vergnügen ſolte, weil ſie ihrer ſüſſen Syrupe gewohnt ſind, die ſich zu ihrer Beſchaffenheit auch beſſer ſchicken. Der Weinſtock.

Hingegen bey den Weinen mit dem Erd-Geſchmacke herrſchet das flüchtige Weſen und das Salz, weil die vergangene vollkommene Gährung den gröſten Theil ihres Ortes weggeführet, und das zurückgebliebene dermaſſen verdünnet und flüchtig gemachet hat, daß dem Salze ſeine Schärfe keinesweges dadurch benommen, ſondern ihr die Freyheit gelaſſen wird, ihre angenehme Würkung auf der Zunge zu erweiſen. Dergleichen Weine ſind die Franzöſiſchen, die Moſel- Rhein- und viele Ungariſche Weine. Ihr Gebrauch iſt für die nordiſchen Völker geſund, weil er ihr Geblüt flüchtig macht, und ſie zur Frölichkeit aufmuntert. Die gröſſeſten Fehler dieſer Weine ſind, wenn ſie ſauer ſchmecken, oder muſcatellern, ein widerwärtig Geſährde haben, oder den Kopf zerreiſſen. Weine mit dem Erdgeſchmack.

Das muſcatellern, das iſt ein zuckerigter Geſchmack iſt ein groſſer Fehler: denn er macht das Herz ſchwach und verderbt den Ma- Fehler.

Der Weinſtock.

Magen, an ſtatt jenes zu erfreuen und dieſen zu ſtärken. Doch kan man dieſen Fehler, gleichwie das Kopfreiſſen, auch bey dem beſten Weine antreffen. Doch es vergehet gemeiniglich beedes, wenn der Wein lange genug lieget. Die Säure iſt nicht ſowohl ein Fehler des Weins, als des Jahr-Ganges, welcher die Beeren nicht ſattſam gezeitiget; oder des Eigenthümers, der zu bald geleſen hat. Es iſt bloß ein unzeitiges Weſen. Ein widerwärtiges Gefährde iſt der allerſchlimmſte Fehler, denn er ſteckt im Boden ſelbſt, oder im Weinſtocke, der nicht wohl gewartet worden.

Gute Eigenſchafften.

Die guten Eigenſchafften des Weins ſind, daß er ſich auf der Zunge ſpühren laſſe, aber dabey angenehm zu trinken ſey; nicht zu wäſſerig, aber auch nicht zu ſchwach; daß man eine ſchöne Farbe, einen angenehmen Geruch und lieblichen Geſchmack bey ihm finde. Verlangen Sie nicht auch künftig dergleichen Wein von Ihren Wein-Gebürgen zu erhalten, mein Herr Chevalier, wenn Sie die Aufſicht darüber antretten werden? Sie werden es ſicherlich dahin bringen, wenn ſie dasjenige beobachten wollen, was Ihnen der Hr. Graf in dieſem Stücke lehren wird.

Der Graf. Man kan auf verſchiedene Weiſe mit dem Weinſtocke und mit dem

Wei-

Weine umgehen. Es iſt dieſe Pflanze von Natur ſchwach; aber die Natur hat ſie mit Schnüren oder mit einer Art von Händen verſehen, womit ſie dasjenige umſchlinget, was ſie antrifft, und ſich auf dieſe Weiſe gegen den Wind aufgerichtet erhält. In Frankreich unterſtützen wir die Reben mit bloſſen Wein-Pfählen. Anderswo gebrauchet man Rohre, hohe Stangen oder hölzerne Gabeln dazu. In Griechenland und Italien iſt es was gar gewöhnliches, daß man die Reben an Ulmen-Bäumen ſich aufwinden läſſet, da ſie dann in aller Freyheit aufwachſen, und biß an den Gipfel (*) ſteigen; die Aſiatiſchen Völker, weil ſie viele Gattungen ungemein groſſer Trauben haben, ſind gezwungen, ſelbige über Geländer und Laubhütten zu ziehen, welche dadurch zu einem anmuthigen Gezelte werden, unter deſſen Schatten man die kühle Lufft genieſſet. Offt wächſet auf einerley Bezirke Reiß oder Korn, davon dieſe Leute eſſen, Wein, davon ſie trinken, und Maulbeer-Bäume, Der Weinſtock.

(*) - - - Supereſt - -
Tum laeves calamos et raſae haſtilia virgae
Fraxineasque aptare ſudes, furcasque bicornes,
Viribus eniti quarum et contemnere ventos
Aſſueſcant, ſummasque ſequi tabulata per ulmos. Georg. 2.

Der Weinſtock.

die nicht nur den Weinſtock ſtützen, ſondern auch die Seiden-Würme ernähren, davon ſie ſich kleiden.

Insgemein glaubet man, die Gewohnheiten jedweden Landes ſeyen auf die Nothwendigkeit gegründet, ja man würde alles verderben, wenn man von dem eingeführten Weſen abgienge. Nun iſt wahr, daß man ſo lange dabey bleiben ſolle, biß man untrügliche Erfahrungen für ſich hat, daß es auf eine andere Weiſe beſſer angehe; allein ich habe auf meinen vielfältigen Reiſen angemerket, daß die alte Leyer in groſſem Anſehen ſey, und daß wir an manchem Orte Wein haben könnten, der beſſer ſchmeckte, und ſich länger hielte, wenn man auf andere Weiſe mit ihm umgienge.

Weil ich willens war Weinſtöcke auf meinem Gütgen zu pflanzen, ſo bemühete ich mich um genaue Nachricht, wie man in unſern Franzöſiſchen Weinländern damit zu Werke gehe. Nirgend aber habe ich etwas gefunden, das der Sorgfalt und Vorſichtigkeit beykäme, welche die Champagner ſeit etwa funfzig Jahren anwenden. Ihr Wein war vorhero zwar ebenfalls gut und hochgeſchätzet, allein er hielte ſich nicht lang, und wurde nicht weit verführet. Durch lange Erfahrung haben ſie endlich Mittel gefunden, ihn nach Belieben

lieben kirſchfärbig, ſchillernd, ganz weiß oder vollkommen roth, zu machen, und dabey ſo ſtark, daß er ſich, ohne etwas von ſeiner Anmuth zu verliehren, ſechs biß ſieben Jahre hält, zuweilen auch noch weit länger. Der Weinſtock.

Da man nunmehro eben dieſes Verfahren auch zu Cuiſſi und Pargnan und in andern Gegenden im Lionnois genau beobachtet, ſo bekommt man nunmehro daſelbſt Weine, die in ganz Flandern den Burgunder- und Champagne-Weinen beynahe gleich geachtet werden.

Nachdem man eben dieſe Anſtalten an verſchiedenen Orten in Bourgogne vorgekehret hat, ſo ſind nach und nach einige Weine aus der Vergeſſenheit herfür gezogen und in Ruf gebracht worden, wovon vorhero kein Menſch etwas wuſte.

Es betrifft aber dieſes Verfahren den Weinſtock, die Kelter und den Keller. Weinbau.

Der Weinſtock hat nöthig, daß man ihn pflanze, verſenke, beſchneide, behacke, binde, mit friſcher Erde verſehe und dünge.

Man pflanzet ihn keinesweges ins freye Land, da Getrayde wachſen kan. Dergleichen Boden hat zwar Safft und Salz im Uberfluß bey ſich; allein weil er nach dem Regen von dem erſten Sonnenſcheine erhartet, ſo kan weder Sonne noch Lufft gehörig in ihme würken, ſein Safft ver- Das Pflanzen.

 dünnet

Der Weinſtock. dünnet ſich nicht genugſam, er erhält we- der Vollkommenheit, noch Stärke, und der Weinſtock verwelket entweder in der- gleichen Erdreiche, oder gibt nur ſauern und harten Wein. Für den Weinſtock iſt ein etwas magerer und leichter Boden, der mehr trocken, als feucht, abhängig ge- legen, und mit kleinen Kieſel- oder Flinten- Steinen vermiſchet iſt, weit beſſer als die fetteſte und fruchtbareſte Erde. Zwar halte ich es vor ungewiß, ob etwa dieſe Kieſel-Steine, bey dem Anbauen, gewiſſe Salz- oder Schwefel-Theilgen von ſich geben, welche im Stande ſind dem Wein eine angenehme Stärke mitzutheilen; die- ſes aber bleibet unſtreitig, daß leichtes und lockeres Erdreich überhaupt allem, was darinn wächſet, einen weit beſſern und zär- tern Geſchmack, als feſter Boden, beyle- ge, weil die Würkung und Einflüſſe der Lufft ohne Mühe hinein dringen, und das flüchtige Weſen, nebſt andern zum Wachsthume gehörigen Materien in gröſſerer Menge zuführen, oder beſſer auf- ſchlieſſen.

Ich möchte auch den Weingarten nicht allzu nahe bey einem Fluſſe, und noch we- niger bey einem Moraſte, anlegen. Die Feuchtigkeit, ſo daraus auffſteigt, und ſich rings herum ausbreitet, verurſachet ſtarke Morgen-Reiffe, welche den Reben-Blät-

tern ſchädlich fallen, auf deren Verluſt auch allezeit der Verluſt der Trauben folget.

Der Weinſtock.

Man pflanzet den Weinſtock entweder mit Rebholz oder mit jungen Stöcken. Die Rebhölzer ſind junge Sprößlinge ohne Wurzeln, die man im Winter von gutartigen Stöcken abſchneidet, und, in Büſchel gebunden, im Keller ſo lange bewahret, biß man ihrer bedarf. Wenn man ſie gegen Ende des Merzen pflanzen will, läßt man ſie vorhero acht Tage lang in einem moraſtigen Graben weichen, und ſetzt ſie hernach in die Erde, nicht gerade eingeſteckt, ſondern man nimmt allezeit drey oder vier zuſammen, und legt ſie etwas auf die Seite in dem Loche. Die Löcher ſtehen einen Fus weit von einander. Mit der Zeit nimmt man das überflüßige weg. Man darf das Rebholz nicht ſtark mit Erde überdecken, und zwar muß die Bedeckung allezeit am dickeſten Ende geſchehen, da man zur Vorſicht einen oder zwey Daumen breit altes zweyjähriges Holz ſtehen läſſet.

Rebholz boutures.

Die jungen Stöcke hat man zwey biß drey Jahre lang in einer Schule von ſchlechtern Boden aufgezogen, als derjenige iſt, dahin ſie ſollen verſetzet werden. Dieſes Verſetzen geſchiehet im November. Es darf zwiſchen dem Augenblicke, da man die Stöcke aus der Erde nimmt, und dem Augenbli-

Stöcke aus der Schule. Plantes de Pépinieres.

Der Weinſtock. genblicke, da man ſie wieder einſetzet, keine merkliche Zeit verſtreichen, denn auch nur ein geringer Verzug würde ihrer ſehr zärtlichen Beſchaffenheit ſchädlich fallen. Dergleichen Schulen ſind bey allen Weinbergen nöthig; ihr Nutzen iſt unausſprechlich. Dieſe verſetzte Stöcke tragen im dritten Jahre, und bleiben offt ganzer ſechzig Jahre gut.

Senker und Ableger. Ferner kan man auch einen Weinberg völlig oder zum Theil friſch beſetzen durch Hülfe der Senker (Provins) und Ableger (Marcottes).

Einſenken. Einſenken heiſſet die ſchönſten Ranken, die man ſonſten wegſchneiden müſte, zur Seite einlegen, ihr altes Holz in einer ſeichten und etwas langen Grube mit Erde bedecken, und nur das junge Holz aus der Erde herfür ſehen laſſen. Wenn das in der Erde ſteckende Theil Wurzel gefaſſet, ſo läſſet man den Senker entweder am Haupt-Stocke, um den Raum neben ihm auszufüllen, oder man ſchneidet ihn unter der Wurzel ab, hebet ihn aus, und verſetzet ihn an ein ander Ort, wo es nöthig ſcheinet.

Ablegen. Ablegen heiſſet einen ſchönen Ranken durch einen kleinen Korb ſtecken, den man in die Erde ſetzet, und den Ranken ſo tief als nöthig herab beuget. Dieſer ſchläget Wurzel im Korbe. Im November ſchnei-

det man den Ableger unter dem Korbe ab, nimmt ſolchen ſachte aus der Erde heraus, und verſetzt ihn an ein ander Ort, das man beſetzen will. Dieſes ſind die vier Arten den Weinſtock zu vermehren; Nun wollen wir auf das Beſchneiden kommen. Der Weinſtock.

Das Beſchneiden muß ſich nach der Beſchaffenheit des Holzes und ſeines Bodens richten, daraus es die Nahrung empfånget. Iſt der Boden gewaltig mager, und das Holz etwas ſchwach, ſo låſſet man nur zwey Augen, oder drey aufs hoͤchſte, an dem jungen jåhrigen Holze ſtehen, damit der Safft ſtårkere Schoͤßlinge heraus treibe, wenn er nur dieſe wenige Augen zu verſorgen hat. Iſt der Boden nahrhafft, und der Stock kråftig, ſo låſſet man dem jungen Holze drey biß vier Augen, um die Krafft des Safftes zu vertheilen, und zu hindern, daß er nicht alzu viel neues Holz treibe. Beſchneiden.

Die Winzer haben, gleich den Gårtnern, ein Vorurtheil, welches aber bey einem vielleicht eben ſo wenig gegründet iſt, als bey dem andern, nemlich man müſſe nur im Frůh-Jahre beſchneiden. Unterdeſſen folgen ſie dieſer Regul ſelbſt nicht, denn ſie machen ſich oͤffters ſchon im Jenner das beſchneiden, damit ſich die Arbeit nicht allzu ſehr håufe, wornach ſie zu rechter Zeit nicht mehr koͤnnten fertig werden; Zeit zum Beſchneiden.

Der Weinſtock. doch ſie mögen ſo fleiſſig ſeyn, als ſie wollen, ſo bleibt biß weit in den April hinein noch genug zu thun übrig. Da nun der Safft ſchon ſeit dem Merzen in Bewegung iſt, ſo ſchwellet er zuerſt, vermöge ſeines natürlichen Laufes, die äuſſerſten Augen auf, und dieſe ſind eben diejenigen, die man wegſchneiden muß. Wenn er hernach die äuſſerſten Ende an ſeinen Safft-Röhrlein durch den Schnitt geöfnet findet, ſo tropft er heraus, biß endlich die Hitze den Schnitt ausdorret und alſo den fernern Verluſt des Safftes hindert. Er würde aber, weder durch Austropfen, noch in unnützen Augen, ſich verliehren, wenn man das Beſchneiden gleich vornähme, wenn die Blätter abfallen. Dieſe Meynung hatte der Hr. de la Quintinie; Man hat ihr öfters gefolget, und allemahl iſt es gut von ſtatten gegangen; Jedweder kan eine Probe an einem Theil ſeines Weinberges vornehmen, damit er gewiß wiſſe, es erfolge kein Ubels daraus, wenn er das Beſchneiden auf den Herbſt verleget, und dadurch Zeit gewinnet, mit der Häckerey nach Belieben und auf gebührende Weiſe im Frühlinge fortzufahren.

Häckerey. Man behacket den Weinberg im Merzen, wenn das Beſchneiden vorbey, und geſchiehet ſolches auf verſchiedene Weiſe nach Beſchaffenheit der Stöcke. Dieſe

ſind

ſind von zweyerley Gattung, hohe, die man an ſchlechten Orten biß auf fünf, ſechs Schuhe hoch wachſen läſſet; und niedrige, welche man zum höchſten nur biß auf drey Schuhe ſteigen läſſet. Der Weinſtock.

Die hohen Weinſtöcke werden alle Jahre rings um die Wurzeln aufgehacket, und alle funfzehen Jahre verdecket oder verſenket, das iſt niedergebeuget, und in eine Grube geleget, die zwey Fuß breit, und faſt eben ſo tief iſt, als die Wurzeln des Stockes. Wenn die Stock-Wurzel mit Erde bedecket worden, breitet man auf beeden Seiten die drey oder vier ſchönſten daran hängenden Sprößlinge aus einander, und legt ſie in kleine Gruben ſechs Zolle tief, damit lauter Senker daraus werden. Indem nun das alte Holz auf dieſe Weiſe in friſchem Boden arbeitet, ſo bekommt es neue Kräften. Dieſe Arbeit geſchieht im Winter-Monathe. Aufhacken.

Mit den niedrigen Stöcken, welche den beſten Wein geben, verfähret man ganz anders. Man muß ſie alle Jahre verdecken, oder bey dem Aufhacken mit etwas Erde beſchütten. Alſo, daß ein Weinſtock zuweilen einige Schritte weit unter der Erde ſich erſtrecket, ja nach vielen Jahren wohl einige Ruthen weit. Man gebrauchet die Vorſichtigkeit, den Stock allezeit gleich tief einzulegen, und zu verhindern, daß er nicht irgend-

Der Weinſtock.

irgendwo eine Krümmung mache, denn auf dieſe Weiſe könnte man ihn das folgende Jahr bey dem Bearbeiten leicht entzwey hauen.

Merket man, daß die Stöcke zu alt werden, muß man ſie entweder ausreiſſen oder Pfropfen. bepfropfen. Reiſſet man ſie aus, ſo muß wenigſtens ein Jahr verſtreichen, ehe man friſche Stöcke einſetzet, und iſt am beſten gethan, wenn man unterdeſſen Weitzen anſäet, der ganz gewiß wohl geräth, oder aber Rocken, oder andere Merzen-Saat, damit die Erde ihre Feiſte verliehre, leichter und der Zärtlichkeit der jungen Setzlinge gemäſſer werde, welche ſonſt ohne dieſe Vorſichtigkeit eine allzuſtarke Nahrung fänden, und erſticken müſten.

Treiben die alten Stöcke zwar noch freches oder kräftiges Holz, aber keine Trauben, ſo muß man ſie pfropfen. Sodann iſt der Vortheil in acht zu nehmen, daß man alles alte Holz mit Gewalt in die Erde beuge, und nur zwey oder drey heuerige Sprößlinge heraus ragen laſſe, auf welchen das Pfropfen leichter angehet, als auf dem alten Holze, welches ſich ſchwehrer ſpaltet, und wegen ſeiner Dicke ſchlecht zum Pfropfen ſchicket. Das Pfropfen der Weinſtöcke geſchiehet in den Spalt, und wird auf eben die Weiſe verrichtet, als bey andern Bäumen.

Weil

Weil man die hochgewachſenen Weinſtöcke ſo tief in die Erde leget, ſo hat man nicht nöthig, ihnen alle Jahre friſche Erde zuzutragen. Aber in ſehr leichtem Erdreich muß alle zwölf Jahre, und in dem allernahrhaffteſten Erdreich alle funfzehen Jahre friſche Erde an die Wurzeln der Weinſtöcke getragen werden. Man bedarf hierzu nur eine mittelmäſſige Menge, und die Regul will, man ſolle zwiſchen zwey Körben voll allemahl einen Schuhweit Platz laſſen. Denn mehr friſche Erde könnte dem Wein-Gebürge ſeine natürliche Beſchaffenheit und dem Wein ſeine Güte benehmen, auch über dieſes die Wurzel ſo feſte zudecken, daß die Lufft nicht vermöchte einzudringen, welche doch die beeſten Feuer und Waſſer-Theiligen dahin bringet.

Der Weinſtock.

Verſcharren.

Man gibt den Weinſtöcken nur eine gar mäſſige Düngung, nemlich alle ſieben Jahr für gar leichtes Erdreich, und für feſteres alle zwölf Jahre. Zuviel Miſt würde die Stöcke verbrennen, ihre Dauer verkürzen, und die Güte des Weines verändern. Kühe-Miſt iſt der beſte für leichten Boden. Man vermiſchet ihn bey ſtarkem Boden mit Roß-Miſt. Hat der Schaafmiſt ſeine Hitze verlohren, ſo ſchaffet er noch viel gutes bey Stöcken, die matt werden, wann man nicht ſo viel von ihm

Dung.

Der Weinſtock. ihm nimmt, als von anderm Miſte. Die rechte Zeit die Weinſtöcke zu düngen iſt im November; Wäre aber der Herbſt regneriſch, ſo verſchiebt man es auf den Februarium, aus Beyſorge, es möchte die Erde und der Miſt ein moderiges Weſen an die Stöcke anlegen, welches ihnen ſchädlich wäre.

Anbinden. Wenn der Stock anfänget zu blühen, ſo iſt es Zeit ihn an die Pfähle zu binden. Zwicken. Zugleich bezwickt man ihn, nemlich kurz vor oder nach dem anbinden. Den Weinſtock zwicken, heiſt die Spitze an den Ranken benehmen, damit ſie nicht länger wachſe, und die kleinen Sprößlinge achſchneiden, welche unten und neben an der Wurzel aufſchieſſen. Dieſe Arbeit wird öffters wiederhohlet, damit die Trauben, die ſich zeigen, deſto mehr Nahrungs-Safft erhalten.

Gleichfalls fället es nöthig, daß man das Jäten. Gras und Unkraut ausjäte, das um die Stöcke herum wächſet, und die Erde ausſauget, oder durch ſeinen Schatten erkältet. Doch ſoll man weder zum jäten mit der Haue (Karſt,) noch zum Umgraben mit dem Grabſcheit in den Weinberg gehen, wenn es geregnet hat oder gereifet hat. Denn wühlet man die Erde nach dem Regen um, ſo wird ſie hart, und die Lufft kan nicht eindringen, noch würken; Dieſes aber ver-

urſachet, daß viele Stöcke matt werden und abſterben. Geſchiehet das Graben, wenn es geſchloſſet hat, oder Reiſ gefallen iſt, ſo verſchlieſſet man eine höchſtſchädliche Kälte in ihr, davon die geringſte Würkung iſt, daß ſie das Wachsthum verhindert. Der Weinſtock.

Der Weinſtock hat drey gefährliche Feinde, dagegen man ihn kaum beſchützen kan: Sie ſind die Miſt-Käfer (Gribouri) die kleinen Gold-Käfer (la beche) und die Schnecken.

Der Miſt-Käfer iſt ein Käfer, der die Geſtalt und Farbe eines kleinen Mayen-Käfers (hanneton) hat, aber weit kleiner iſt. Den Winter über bleibet er in der Erde, hänget an den Wurzeln der Weinſtöcke, zumahl der jungen, benaget ihre zarteſte Wurzeln, und verderbt ſie öffters biß auf den Grund. Im Majo kommet er aus der Erde herfür, und fällt über das Laub. Davon ernähret er ſich, und durchſticht die Frucht-Knoſpen und junge Sproſſen, daher es kommet, daß öffters alles junge Holz völlig abſtehet. Man hält ihn ab, wenn man hin und wieder Bohnen in ziemlicher Menge ſäet. Sodann verläſſet er den Weinſtock, und greifft dieſe friſche Blätter an, welche man in kurzer Zeit leicht vermehren kan. Man nimmt hernach die Gelegenheit in acht, dies unnüze Blätterwerk nebſt dem ſchädlichen Geſchmeiſ- Miſt-Käfer.

Der Weinſtock. ſchmeiſſe mit einem mahle wegzuſchaffen, und unten am Weinberge zu verbrennen. Hierdurch beuget man zugleich, ſo viel möglich, einem andern Ubel vor. Dieſes Ungeziefer ſticht die zeitigen Beeren auf, und legt ſeine Eyer hinein, aus welchen eine unzählige Menge Würme herfür kommt, die eine Fäulniß an den Trauben verurſachen, und in dem Augenblicke, da man leſen wolte, alle Hoffnung vernichten. Die angegriffenen Trauben vertrocknen gar bald an der Sonne, und werden zu einem verſchrunzetten Balge. Haben ſich die Würme nun ſatt gefreſſen, ſo ſuchen ſie einen Aufenthalt, da ſie ſich in Püpgen verwandeln, und hernach in Käfer. Finden ſie eine Miſt-Stätte, ſo beziehen ſie ihre Wohnung daſelbſt. Viele Eigenthümer laſſen alſo dergleichen unten am Weinberge anlegen. Auf dieſem Miſt verſammlet ſich nicht nur dieſes, ſondern viel ander Ungeziefer mehr. Gegen Ende des Winters leget man Feuer daran, und vertilget dieſes Geſchmeiſſe mit einem mahle. Die Aſche läſſet ſich faſt eben ſo gut gebrauchen, als der Miſt ſelber.

Goldkäfer. Der kleine Goldkäfer iſt nicht ſo gros, als eine gemeine Fliege und ſein äuſſerliches Anſehen nicht zu verachten, denn ſeine Schale ſchimmert allenthalben mit der ſchönſten Gold-Farbe. Statt des Kopfes

hat

hat er eine Art eines harten, ſehr langen Rüſſels, mit vielen Schneide-Zähnen, damit er den Trauben groſſen Schaden zufüget, die jungen und zarten Blätter kommen eben ſo ſchlecht davon, er wickelt ſie um ſich, wie eine Deute, füttert ſie mit einem wollichten Geſpinſte, und leget ſeine Eyer hinein. Im Winter kreucht er unter die Erde, oder in den Miſt, da er bleibt und ſchläft. Man bemühet ſich die Deuten aufzuſuchen, worinn die Eyer liegen, und verbrennet ſie unten am Weinberge.

Der Weinſtock.

Die Schnecken bekrieget man des Morgens, ehe der Thau vergehet, weil ſie ſich währender Hitze verbergen. In Languedoc iſt man deſto hitziger auf dieſe Jagd, weil man die Schnecken daſelbſt zu ragouts gebrauchet. Jedoch iſt es ganz vergeblich, wenn ein einiger Eigenthümer Fleiß anwendet, ſeinen Wein-Garten von dieſem Ungeziefer zu befreyen; ſondern es müſſen alle Einwohner in der Gegend ſich deswegen mit einander verſtehen, und einerley Mittel anwenden: Denn ſonſt wird man mit der gröſten Beſchwehrlichkeit etwa ein paar hundert Feinde in ſeinem Weinberge tödten, da unterdeſſen aus den benachbarten Weinbergen ſchon wieder ein paar tauſend im Anzuge ſind.

Die Schnecke.

Nach vieler angewendeten Mühe, und bey günſtiger Witterung, werden endlich

Der Wein. die Trauben zeitig: Sodann muß man Anſtalten zur Leſe machen. Man reiniget die Kufen, man richtet die Kelter und alle Gefäſſe in guten Stand. Die Erzehlung, wie man den Wein macht, und mit ihm umgehen muß, wollen wir auf einen andern Spazier-Gang verſpahren. Kommen Sie ein wenig mit in dem Wein-Garten, ich will Ihnen das meiſte mit Fingern zeigen, wovon ich jetzo geſprochen habe.

Der Wein.

Vierzehende Unterredung.

Der Graf. Die Gräfin
Der Prior. Der Chevalier.

Die Gräfin. Wir haben die Anſtalten zur Leſe gemachet. Hier kommen die Leſerinnen bey hunderten gelaufen, und bieten ihnen ihre Dienſte an. Was für Befehl werden Sie ihnen geben?

Die Wein-Leſe. Der Graf. Mit der Güte des Weins kommt es bloß auf ihre gute Arbeit an. Ich laſſe ihnen ſagen, daß ſie in jedwedem Weinberge drey beſondere Leſen anſtellen müſ-

müſſen. Das erſtemahl mit denjenigen Trauben, die am wenigſten voll von Beeren hangen, am ſchönſten und zeitigſten ſind, denen man ganz genau alle faule, verbrante, grüne oder vom Ungeziefer angegriffene Beeren wegnehmen muß. Ich binde den Leuten feſt ein, ſie ſollen die Trauben recht kurz abſchneiden, weil der Stiel bitter iſt, und dem Wein einen Holz-Geſchmack giebt. Der Wein.

Die zweyte Leſe geſchiehet an den groſſen, vollen, und etwas weniger zeitigen, Trauben. Die dritte an den grünen, faulen vertrockneten, kurz zu ſagen an dem Auswurf. Jedwede Gattung wird in beſondere Kufen geworfen, und giebt, wie leicht zu erachten, auch dreyerley Moſt.

Dieſe erſte Arbeit, worauf gewaltig viel ankommt, kan man noch auf eine andere Weiſe zur Vollkommenheit bringen. Ich habe Wein-Gebürge von unterſchiedlichen Eigenſchafften. Eines lieget in ungemein leichten und ſteinigten Boden, und giebt einen Wein, der viel Feuer und einen guten Geruch hat. Das auf einem fettern Boden lieget, giebt auch dickern Wein. Will ich nun dieſe gute Eigenſchafften in einen einigen Wein vereinigen, und einen mit dem andern verbeſſern, ſo muß es entweder geſchehen durch Vermiſchung der Trauben aus beeden Gebürgen, oder im Vermiſchung.

Der Wein.

Keller durch Vermiſchung der ausgekelterten Weine. Laſſe ich die erſtere Vermiſchung anſtehen, und nehme ſie blos mit den Weinen für, ſo lauffe ich offenbahr in Gefahr alles zu verderben. Denn die ſchon zubereiteten Weine vermiſchen ſich ſchwerlich vollkommen miteinander. Der ſchwächeſte verliehret ſeine Farbe, und hänget dem andern ſeinen Fehler gleichfalls an, an ſtatt, daß ihm dieſer ſeine gute Eigenſchaften mittheilen ſollte: Das geringſte Ubel, welches daraus entſtehen könnte, wiewohl es an ſich groß genug iſt, wäre dieſes, daß der Wein keinen Glanz, ſondern ein trübes wolckigtes Weſen bekäme, das ihm nimmermehr eine ſchöne Farbe, noch einen guten Geſchmack bekommen lieſſe, mit einem Worte, er würde niemahls hell und rein ſeyn. Werfe ich aber die guten Trauben aus einem Weinberge zu den guten Trauben des andern, ſo zeigt ſich eine ganz andere Würkung. Denn wenn ſie gleich anfänglich vermiſchet und zugleich ausgekeltert werden, ſo geben ſie auserleſenen Wein, welcher Stärke, trefflichen Geſchmack, Geruch und Farbe hat, und viele Jahre ohne die geringſte Veränderung dauert. Was ich jetzo ſage, das iſt der Ausſpruch einer langwührigen Erfahrung: Eben dadurch ſind die berühmten Weine von Silleri, Aï und Hautvilliers zur Vollkommenheit gelanget, weil

man

man gewuſt hat was Trauben aus drey oder viererley Weinbergen von unterſchiedenen Eigenſchafften für gute Würkung thun können. Es muß auch jedermann geſtehen, daß beſagte Weine alle Vollkommenheiten in ſich vereinigen, welche die Zunge immer verlangen kan. Der Wein.

Der Pater Perignon, ein Benedictiner zu Hautvilliers an der Marne, hat ſich am erſten mit gutem Fortgange befliſſen die Trauben von verſchiedenen Weinbergen alſo auszuſuchen. Ehe dieſer Kunſt-Griff bekannt wurde, redete man von nichts, als von Weinen, die den Namen Perignon oder Hautvilliers hatten.

Der Chevalier. Als ich geſtern das Gaſtmahl des Boileau laſe, fande ich alle die Namen, davon der Hr. Graf jetzo geſprochen, in der Beſchreibung des Ordens vom Gebürge, welcher Orden, wie die bey dem Texte befindliche Anmerkung erwähnet, nichts anders geweſen, als eine Geſellſchafft von luſtigen Leuten, davon jedweder eine gewiſſe Gattung von den Weinen, die auf dem Gebürge um Rheims wachſen, für die beſte hielte. Ich wollte hernach auf der Land-Charte die Namen Perignon, Silleri, Hautvilliers, Aï, Taiſsi, Verzenai, S. Thieri aufſuchen, davon in den Anmerkungen Meldung geſchicht, allein ich ſuchte Perignon ganz vergeblich.

Der Wein.

Die Gräfin. Der Verfaſſer der Anmerkungen hat einen Menſchen für einen Weinberg gehalten: Das iſt nur eine Kleinigkeit. Wir wollen lieber wiederum auf unſere Wein-Leſe kommen. Nunmehro begreiffe ich, warum der gemeine Häckersmann viel ſchlechtern Wein mache, als der Edelmann oder der Bürger, obſchon ſie alle einerley Wein-Gebürge, und einerley Trauben haben. Der Häckersmann, welcher nur einen oder zwey Morgen beſitzet, kan weder ausſuchen, noch miſchen. Er keltert alles auf einmal, und gedenket das ſchlechte mit dem guten zu verbeſſern, da er doch würklich das Gute mit dem Schlechten verdirbt. Hingegen ein wohlhabender Mann, der viele Wein-Gebürge beſitzet, kan ihre unterſchiedliche Eigenſchaften ergründen, und eine ſolche Miſchung vornehmen, die ſeinen Wein in guten Ruf bringet.

Der Graf. Was ich von Auswählen und Vermiſchen unterſchiedener Trauben geſprochen habe, das behält ſeine Richtigkeit, man mag ganz weiſſen, oder rothen Wein machen wollen.

Der Chevalier. Mein Herr, Sie reden von der Farbe des Weines, als wenn man ſie nach Gefallen könnte zuwege bringen. Läſſet ſich von weiſſen Trauben andere Wein machen, als weiſſer? oder von

von rothen Trauben anderer, als rother? Der Wein.

Der Graf. Die weiſſen Trauben geben zwar würcklich keinen andern, als weiſſen Wein, der aber gemeiniglich weder Stärke, noch Güte hat, geſchwinde gelb wird, und vor Sommers noch abfället. Dieſe weiſſe Weine ſind faſt nicht mehr in Gebrauch. Bloß die Aerzte rathen ſie bißweilen. Aber der ganz weiſſe Wein, der die ſchönen Perlen wirft, und dem Cryſtalle an Weiſſe und Glanz nahe kommt, wird aus ſchwarzen Trauben bereitet, ja ſeine weiſſe Farbe iſt niemahlen beſtändiger, als wenn man alle weiſſe Wein-Stöcke ausgeriſſen hat. Vor Zeiten hielte ſich der Wein von Aï kaum ein Jahr. Denn es waren viele weiſſe Trauben auf dieſem Gebürge: wenn nun der Safft von dieſen gelb wurde, ſo bekam er die Oberhand, und veränderte den Wein gänzlich. Seitdeme aber zu dem Champagne-Wein keine weiſſe Trauben mehr genommen werden, ſo dauert der vom Gebürge bey Rheims ſieben biß acht Jahre, der an der Marne ganz gerne vier biß fünf Jahre. Die Burgunder-Weine würden nimmermehr ſchon im dritten Jahre abfallen, wie ſie jetzo offt im zweyten bereits thun, wenn man ſie mit gleicher Sorgfalt bereitete.

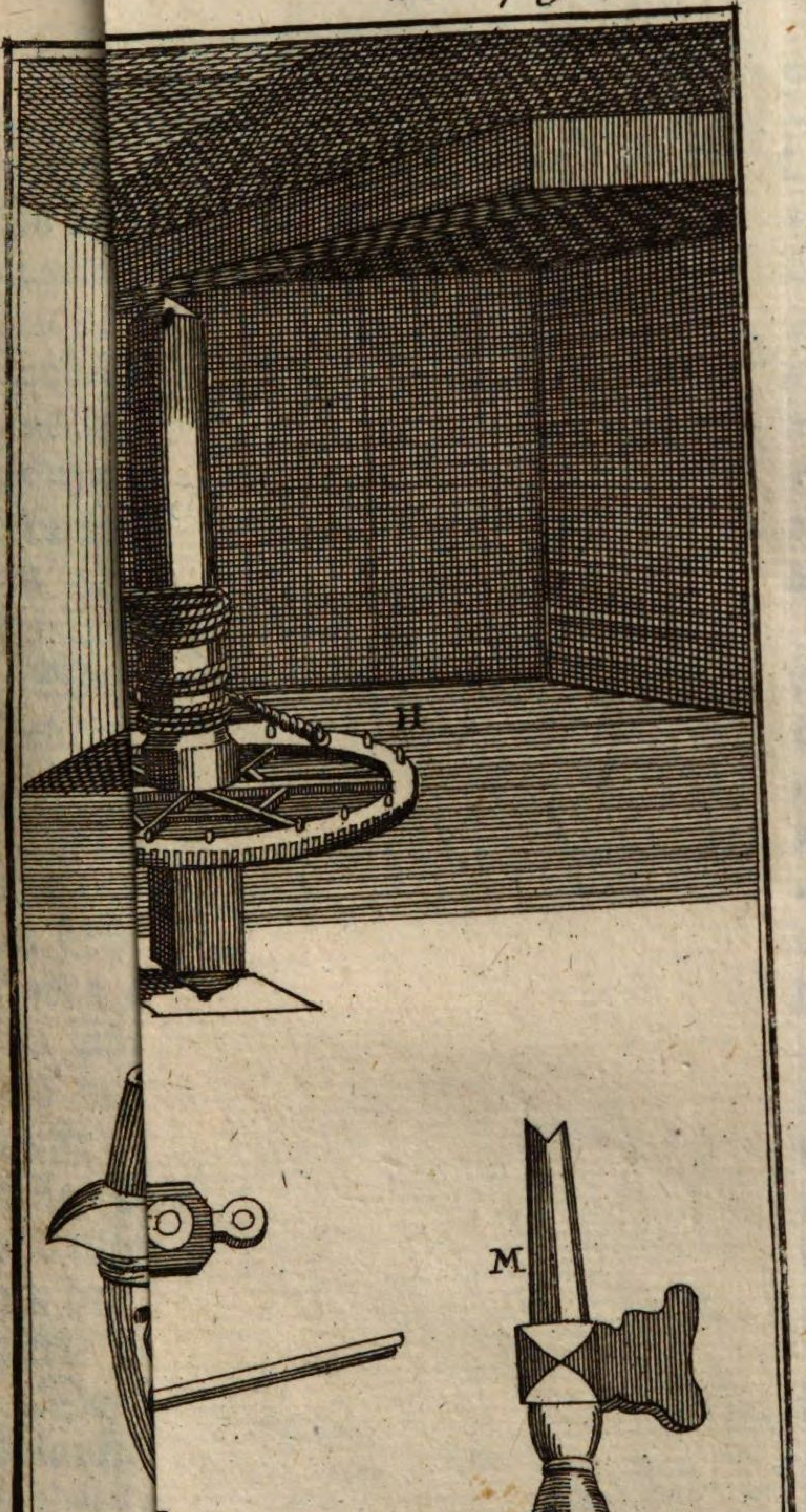
Der Chevalier. Wie iſt aber möglich,

Der Wein.

daß ſchwarze oder rothe Trauben in Burgund rothen, und in Champagne weiſſen und Waſſer-hellen Wein geben?

Ganz weiſſer Wein. vin gris.

Der Graf. Der Wein aus rothen oder ſchwarzen Trauben färbet ſich, ſo zu ſagen, nach Belieben. Verlanget man ihn ganz weiß, ſo thut man folgendes: Die Leſerinnen gehen ganz frühe in den Weinberg, und wählen die ſchönſten Trauben aus. Dieſe legen ſie ſanfte in ihre Körbe, und noch ſänfter in ihre Butten (Trag-Körbe), worinn man ſie aus dem Weinberge trägt, und hernach ohne das geringſte Drücken in andere groſſe Körbe ſchlichtet, damit ſie ihre blaue Farbe und den Reif behalten, damit ſie ganz bedeckt ſind. Denn Nebel und gelinder Reif tragen viel bey zur weiſſen Farbe des Weins. Sticht die Sonne etwas ſtark, ſo deckt man naſſe Tücher über die Körbe, denn der Wein möchte röthlicht werden, wenn ſich die Trauben erhitzten. Dieſe Körbe ladet man auf Eſel oder auf andere Thiere, die nicht ſonderlich muthig ſind, damit ſie ſelbige langſam und ohne Rütteln biß an den Keller tragen, woſelbſt die Trauben im Schatten und vor der Sonne in Sicherheit ſind, folglich friſch bleiben. Iſt die Sonnen-Hitze mäſſig, ſo darf man kecklich biß gegen eilff Uhr leſen. Iſt ſie ſtark und etwas brennend, ſo geht



n.

geht man um neun Uhr von der Arbeit. So bald die Körbe im Winzer-Hauſe anlangen, welches von Rechts wegen nicht weit vom Weinberge entlegen ſeyn ſolle, damit ſich die Trauben währenden Tragens weder zerquetſchen, noch erhitzen, ſo zerdrücket man ſie nicht in der Kufe, ſondern wirft ſie gleich unter die Preſſe, deren Bau und Gebrauch ich Ihnen zu Hauſe zeigen will. Der Wein.

Wenn man den erſten Druck in aller Geſchwindigkeit gegeben hat, ſo ſtreichet man die Trauben wieder auf einen Haufen zuſamm, und ziehet noch einmahl herüber. Hernach ſticht man mit einer ſcharfen Spate den Trauben-Klumben an den Enden ab, daß er viereckigt wird, wirft das Abgeſtochene oben auf den Klumpen, und preſſet zum drittenmal, was ſodann laufft nennet man um erwähnter Urſache willen den erſten Abſtich (premiere taille), und alſo wird durch wiederhohltes Anziehen der Kelter-Bäume der zweyte, dritte, vierte und fünfte Abſtich gemachet. Aufſtrich. Erſter Abſtich 2. 3. 4. u. 5ter.

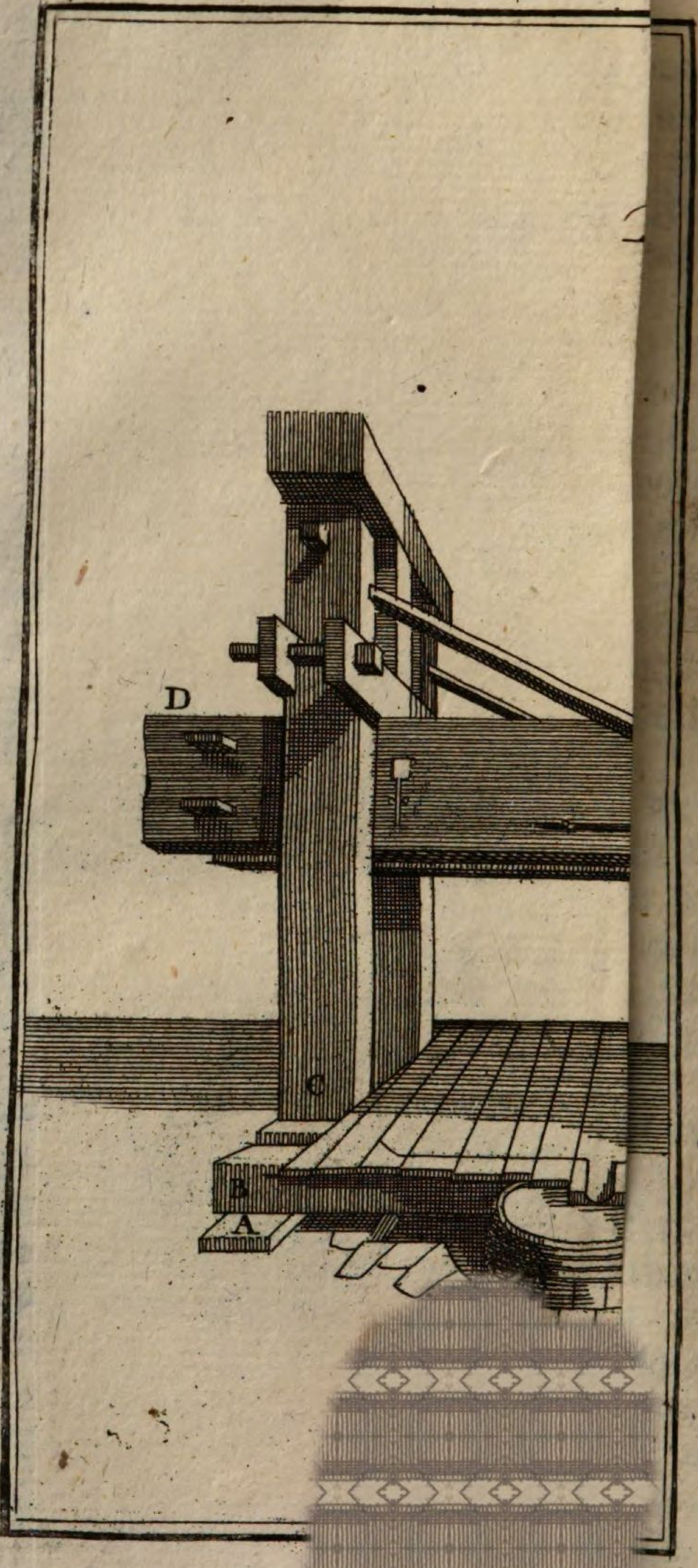
Der Wein, welcher auf den erſten Druck ablaufft, oder der Vorſchuß, wird beſonders aufgefüllet, wenn die Trauben wohl zeitig, und das Jahr warm geweſen, weil man ihn ſodann in Menge bekommet, und weil er durch Vermiſchung mit dem hernach gekelterten leicht roth werden möchte. Vorſchuß, Ausbruch.

Der Wein.

Unterdeſſen iſt es zuweilen gut, ja wohl gar nothwendig, den Ausbruch mit dem folgenden zu vermiſchen, wenn das Jahr nicht warm geweſen, und auf den erſten Druck wenig vorlauft. Zuweilen kan man den Wein vom erſten Abſtich mit demjenigen vermiſchen, der ſich auf beede erſte Züge ausgekeltert hat; Aber viele im Wein-Weſen wohlerfahrne Leute wollen es nicht wagen, aus Beyſorge, der erſte Wein möchte verderbet werden. Der Wein vom Abſtich iſt vortreflich zu einem Tiſch-Trunk, man kan ihn auch unter die rothen Weine miſchen, wenn man welche beſonders machet.

Die Weine von den Abſtichen werden nach und nach immer röther, weil die Kelter ihre Gewalt immer ſtärker an den Bälgen erweiſet, worinn die Kerne liegen: die Theilgen nun, die ſich von den Bälgen ablöſen, geben dem Wein die rothe Farbe. Zuweilen iſt die Sonnen-Hitze ſo groß, oder die Kelter-Stöſſe ſo hefftig, und greiffen die Beeren ſo ſtark von auſſen an, daß die in den Bälgen befindliche Säffte in Bewegung kommen, und ſich gleich auf den erſten Druck mehr oder weniger mit dem Trauben-Saffte vermiſchen, woran der Wein nimmermehr ganz vollkommen weiß wird. Er wird etwas ſchillern oder wohl noch mehr ins rothe fallen. Zwar

ſchadet


D
C
B
A

)adet ihm dieſes an ſeiner Güte im ge-ngſten nicht; allein die Gewohnheit brin-t es ſo mit, daß man entweder eine voll-ommene Weiſſe, oder eine hohe und dun-ele Röthe, an einem Wein verlanget. Der Wein.

Was auf den ſechſten Abſtich ablaufft, das miſchet man unter das Ausgepreſte vom Auswurfe, und wendet es zu einem geringen Gebrauche an. Die Keltern in Champagne preſſen die Trauben mit ſolcher Gewalt, daß der ausgepreſſete Hauſen ſo hart wird, als ein Stein. Man brennet einen Brandtwein davon, welcher zwar einen ſchlechten Geſchmack hat, aber zu Wunden und vielen andern Dingen ſehr dienlich iſt. Fau de vie d'aines.

Nun wollen wir auf den rothen Wein kommen. Aus der Erfahrung weis man', dieſe Röthe nahm ihren Urſprung aus der Vermiſchung des in den Bälgen ſteckenden Safftes mit dem Saffte, der die Beeren ſelbſt ausfüllet. Woferne man alſo den Wein recht dunkel-roth verlanget, ſo pflegt man die Beeren auszumoſteln, das iſt, man zerdrücket ſie in den Bottigen oder Kufen, ehe ſie auf die Kelter kommen. Sodann löſet ſich das in den Bälgen befindliche rothe Weſen von ſelbigen ab, läſſet ſich durch die eindringende Wärme wegführen, und vermiſchet ſich mit der ganzen Maſſa des Moſtes, nach dem Maaſe, als Rother Wein.

ſolcher

Der Wein. ſolcher lang in dem Bottig ſtehen bleibet. Derowegen bekäme man ganz richtig einen vollkommen rothen Wein, wenn man ihn lange Zeit in dem Bottig ſtehen lieſſe. Allein weil der in den Trauben-Stielen befindliche ſauere und herbe Safft ebenfalls durch die Wärme aufgelöſet wird, ſo vermiſchet er ſich gleichergeſtalt mit dem Moſte, und giebt ihm einen herben, bittern Geſchmack, der den Wein unleidentlich macht, zumal bey kalten Jahr-Gängen.

Dieſes Ubel läſſet ſich auf zweyerley Weiſe vermeiden. Erſtlich wenn man während der gröſten Sonnen-Hitze lieſet. Denn die Sonne thut in kurzer Zeit mehr bey den Beeren, als wenn ſie etliche Tage im Bottig weichen; Sie gähren ſodann ſehr geſchwinde, und zuweilen in weniger, als vier und zwanzig Stunden Zeit biß an den Rand der Kufen, und haben alſo von dem üblen Geſchmacke der Stiele nichts zu befürchten.

Iſt aber das Jahr kalt geweſen, oder es will zur Leſe-Zeit kein warmer Sonnenſchein einfallen, ſo bedienet man ſich dreyzackigter hölzernen Gabeln, drey Schuhe lang, fähret damit in den Bottigen herum, worinn man die Trauben aus dem Weinberge zur Kelter fahren will, ziehet die Kämme heraus, von welchen die Beeren ſchon abgefallen ſind, und legt ſie zu dem

dem Auswurf, damit das Tröpfgen Safft nicht verlohren gehe, das an den äuſſerſten Spitzen der Trauben-Stiele hänget. Sodann wirft man die Trauben in die Kufen, und läſſet ſie etliche Tage nacheinander in aller Sicherheit darinn, da ſie ſich färben, ohne von den Kämmen einige Bitterkeit anzunehmen, weil ſie meiſtens heraus gezogen worden. Ich ſage meiſtens, denn einige müſſen zurück bleiben, um die Beeren beyſamm zu halten, welche ſonſt von allen Seiten auf der Kelter herum rollen würden, woſelbſt man ſie völlig auspreſſet. Der Wein.

Den Moſt, den man aus der Kuffe bekommet, vermiſchet man hernach mit dem, welcher auf die erſten zwey biß drey Drucke oder Züge von der Kelter laufft. Denn was nachgehends noch ausgepreſſet wird, das iſt geringer, und thut man wohl, wenn man es beſonders füllet.

Nunmehro iſt der Wein gemacht, und in die Fäſſer abgelaſſen, worauf man mit einer Zahl bemerket, ob der Wein auf dem erſten, zweyten, oder dritten Zug ausgepreſſet worden, es mag übrigens rother oder weiſſer Wein ſeyn. Wenn er einige Tage vergohren hat, deren Zahl auf die Zeitigung der Trauben und Witterung des Jahres ankommet, ſo verſchlägt man Wie man mit dem Wein umgehen muß.

Der Wein.

die Fäſſer, aber nicht ſtark, damit der Moſt noch eine Zeitlang ſeine gröſte Hitze ausrauchen könne. Den Winter überläſſet man ihn im obern Keller, bey einfallender Sommer-Hitze legt man ihn in den untern, von dannen er zu Ende des Herbſtes wieder in den obern gebracht wird.

Das heurige Gewächſe kommt meiſtens in neue Fäſſer; bey dem Ablaſſen iſt darauf zu ſehen, daß der Wein in ein ſolches Faß abgezogen werde, worinn zuvor ein anderer von eben der Art geweſen. Inſonderheit muß man dieſes bey dem weiſſen Wein beobachten, der von einem Faſſe, darinn anderer Wein geweſen, die Farbe leicht ändert, oder auch den Geſchmack vom Holze annimmt, wenn er in ungebrauchte Fäſſer kommet.

Ein altes ungegründetes Vorurtheil iſt, der Wein halte ſich am beſten auf dem Geläger (Hefen.) Das Geläger und die Lufft ſind eine Peſt des Weins. Wenn die Champagner ihren Wein zwölfmal in vier Jahren abziehen, ſo ziehen ſie ihn zwölfmal in ganz reine Fäſſer: Und aus Beyſorge, wie es ſcheinet, der Wein möchte ſein Feuer verliehren, verbrennen ſie in dem Faſſe, das abgezapfet wird, ein Stückgen geſchwefelten Lunten eines halben Daumens lang und dick, damit der Rauch das Faß,

ſo

ſo wie es nach und nach leer wird, beſtändig ausfülle, und ein geiſtiges Weſen in ſelbigem ausbreite, welches dem Feuer und dem Glanz des Weines zu Hülfe kommet.

Der Wein.

Gleichwie es mit der Güte und langen Dauer des Weins hauptſächlich auf die Sorgfalt ankommt, ihn von allen Heſen zu reinigen; ſo hat man auf ſichere Mittel gedacht, wie dieſer Endzweck möchte erhalten werden. Das erſte iſt, wenn man ihm Hauſen-Blaſen beyſezt.

Abziehen heiſſet den Wein von der Heſen ab, und in ein anderes reines Faß lauffen laſſen. Man gebrauchet hiezu eine lederne Röhre, und einen Blasbalg. Das eine Ende der Röhre iſt vermittelſt eines hölzernen Mundſtückes in den Boden des Faſſes geſtecket, das man füllen will. Das andere Ende ſtecket vermittelſt eines ähnlichen Mundſtückes an dem groſſen Zapfen-Loche des vollen Faſſes. Drehet man nun den Zapfen auf, ſo rinnet der Wein von einem Faſſe in das andere ſo lange, biß er in den beeden gleich hoch ſtehet. Sodann ſteckt man das dünne Ende eines ausdrücklich hiezu gemachten Blasbalges in das Spundloch des erſten Faſſes. Indem nun die Lufft mit Gewalt hinein getrieben wird, und nirgendwo einen Ausgang findet, ſo wendet ſie ihre Gewalt gegen den

Wein

Der Wein. Wein, und jaget ihn in das andere Faß, ohne daß er dabey trüb würde.

Einſchlag. Dem Wein giebt man einen Einſchlag mit Hauſenblaſen, wenn man in jedwedes Faß eine Maaß (pinte) von einem zubereiteten Waſſer gieſſet, darinn man ein Stück Hauſen-Blaſen 60. biß 70. Gran ſchwehr vier Tage lang aufgelöſet hat. Die Hauſen-Blaſe kommet von Archangel und muß helle und durchſichtig ſeyn. Man ſchlägt ſie mit einem hülzernen Hammer, damit ſie ſich blättern, und deſto leichter in einer Miſchung von etwas Wein nnd Fluß-Waſſer auflöſen möge, als welches leztere mehr Würkung thut, als Bronnen-Waſſer. Indem die Blaſe weichet, gieſſet man von einer Zeit zur andern noch etwas weniges Wein zu, rühret alles wohl durcheinander, und ſeyhet es durch eine mittelmäſſig feine Leinwand. Von dieſem Gemiſche ſchüttet man drey groſſe Gläſer, oder eine Maas in ein Faß, woraus man vorhero zwey oder drey Bouteillen Wein abgezapfet hat. Hernach rühret man das eingegoſſene und den Wein im Faſſe, mit Hülfe eines krummen Steckens rechtſchaffen durcheinander, worauf die Hauſenblaſe anfänglich wie ein dünnes Gewebe oben aufſchwimmet, hernach aber, wenn man nach Gutdünken ein wenig Lufft, mittelſt Aufdrehen eines kleinen Hahnens, zuläſſet,

ſin-

ſinket ſie zu Boden, und nimmt das Fette oder das überflüſſige Oele, auch überhaupt alles unreine im Wein, zumahl im weiſſen, mit ſich, auf den Grund. Sie theilet ihm keine einige ſchlimme Eigenſchaft mit, wohl aber bringt ſie alle gute zum Vorſchein, die er immer haben mag. Der Wein.

Man ziehet die Weine gleich mit Anfange des Jenners ab, oder wenn ihn der Froſt natürlicher Weiſe anfänget aufzuklären. Vierzehen Tage hernach nimmt man die Arbeit von neuem vor: und wenn es ganz weiſſer Wein iſt, ſo giebt man ihm den Einſchlag mit der Hauſen-Blaſe, acht Tage zuvor, ehe man ihn auf Bouteillen ziehet.

Ziehet man ihn gegen Ende des Merzen ab, wenn der Safft anfängt in den Weinſtock zu tretten, ſo bringet man dadurch gemeiniglich zuwege, daß er viel Perlen wirfft, ja bey dem Einſchencken recht ſtrudelt und biß auf den Boden des Glaſes, weiß wie Milch wird. Zuweilen bringt man eben dieſes zuwege, wenn man ihn während den Auguſt-Safftes abziehet. Woraus erhellet, das Perlenwerffen rühre von der hefftigen Bewegung der Lufft, und des Nahrungs-Safftes her, welche zur ſelbigen Zeit mit groſſer Gewalt in den Weinſtock, und in den von ihm hergekommenen Safft würken. Einige lieben die-

Der Wein. ſes Schaumen, die guten Kenner aber halten es für eine Sache, welche zur Güte des Weines nicht das geringſte beytragen, weil es der Moſt ebenfalls thun kan, da hingegen der beſte Wein es ordentlicher Weiſe nicht thut.

Die gelinden Weine bekommen den Einſchlag bey Zeiten und gewöhnlicher Weiſe im Merzen, dergleichen ſind die von Aï, von Epernai, von Hautvilliers und von Pierri, welche meiſtens in Frankreich ausgetrunken werden. Bey ſtarken Weinen iſt es beſſer, wenn man ein ganzes Jahr wartet, dergleichen ſind die von Silleri, von Verſenai und andere von dem Reimſer Gebürge. Sodann können ſie viele Jahre lang gut bleiben. Man hält ſie für etwas treffliches zu Londen, Amſterdam, Copenhagen und in ganz Norden; Ja man verſichert ſo gar, man hätte ſie öffters ohne Schaden unter der Linie weggeführet, welches ich aber ſchwehrlich glauben kan (*).

Ziehet man dieſe Weine auf Bouteillen, ehe ſie ihr rauhes brauſendes Weſen im Faſſe ausgerauchet haben, ſo zerſprengen ſie eine Menge Bouteillen, ſind auch nicht ſo gut.

Die

(*) Unter der Linie bleibet nach dem Berichte der Reiſenden kein Wein gut, als Rheinwein und Tockayer. U.

Die Weiſe, ſie auf Bouteillen zu ziehen, beſtehet darinn, daß man einen Finger breit leeren Raum zwiſchen den Stöpfel und dem Wein laſſe; Das Glas mit Bind-Faden wohl verbinde, um der Gewalt des Weins deſto beſſer zu widerſtehen; es zu verſieglen, wenn es beliebig, um allem Irrthum oder Betrug vorzubeugen; und die Flaſche auf die Seiten zu legen: denn ſtellet man ſie gerade, ſo wird der Stöpfel nach einigen Monathen aus Mangel der Feuchtigkeit vertrocknen, einſchrumpfeln, und alſo der Lufft einen Weg öffnen in den Wein zu würken, ihn ſauer und kohnigt zu machen, das iſt, ihn mit einem Häutgen oder mit einem Schimmel zu überziehen, welches Anzeigen einer gänzlichen Verderbniß ſind.

Der Wein.

Wein in gläſernen Flaſchen.

Rothen Weinen gibt man gemeiniglich weder Hauſen-Blaſen, noch ziehet man ſie auf Bouteillen, zumahl im erſten Jahr. Von den Balg-Theilgen, welche dem Wein die rothe Farbe geben, ſondern ſich von einem Monath zum andern mehrere von ihm ab. die ſchwehreſten ſinken nach kurzer Zeit zu Boden. Wann ſie einem rothen Weine den Einſchlag gegeben haben, und ihn auf Bouteillen ziehen, wird er Ihnen ungemein ſchön und helle dünken, kaum aber werden zwey Monathe vorbey ſeyn, ſo können Sie die Flaſche nicht eröffnen oder ein

Der Wein.

Glas daraus einſchenken, ohne den Bodenſatz aufzurütteln, der ſich in der ganzen Flaſche wie ein Nebel ausbreitet, und dem Weine ſeine Klarheit und alle Anmuth benimmet.

Man muß alſo nicht mehr Wein auf Bouteillen ziehen, als ſo viel man innerhalb zwey Monathen auszutrinken gedenket. Sonſt könte es leicht geſchehen, daß man im dritten Monath alles verdorben oder doch merklich verſchlimmert fände: Entweder, weil ſich auf dem Boden ein dicker Satz anleget, und man den Wein durch Hülfe eines Hebers nicht ohne Schaden ausheben muß; oder, weil der heurige rothe Wein im Glaſe einen ſauern Geſchmack bekommet, der ihn ganz unkänntlich macht: oder weil er darinn fett wird, wie Oele, (ſich fürniſſet) welchem Fehler man zwar durch öffteres Schütteln abhilft; unterdeſſen aber im Faſſe, durch herum rollen, durch den Einſchlag, oder wenn man ihn ein ganzes Jahr ruhen läſſet, noch beſſer abhelffen könte.

Wenn ſich der rothe Wein nach Verlauff Jahr und Tagen zu verſchiedenen mahlen geſetzet hat, ſodann darf man ihn ohne Gefahr in gläſerne Flaſchen abziehen, denn ſodann bleibet er in ſelbigem beſſer als im Faſſe, weil die Lufft-Löcher des Glaſes weit enger ſind. Die Hauſen-Blaſe wür-

würde ihm zwar nicht ſchaden, allein es wäre etwas ganz unnöthiges: indem ſich der Wein von ſelbſt aufgekläret hat. *Der Wein.*

So lange der Wein im Faß liegt, muß man ihn alle Monathe mit dem beſtem, der im Keller iſt, nachfüllen, und, wo möglich, mit einerley Sorte. Weil das Faß-Holz viele unmerkliche Lufft-Löcher hat, ſo kan der Wein, ſo lang er im Faſſe lieget, keine ſtarkriechende Sachen in der Nähe leiden, als Käſe, Aepfel-Moſt, Bier und Birn-Moſt. *Unterhaltung oder Wartung des Weins.*

Kurz zu ſagen, man muß den Keller ſo reinlich halten, als es immer möglich. Sehen Sie, mein wehrter Chevalier, dieſes iſt die ſicherſte Weiſe den Wein zu machen, und mit ihm umzugehen. Eine Erfahrung von funfzig Jahren her hat gelehret, daß ſie gut ſey. *Keller Eigenſchaften.*

Der Prior. Ich ſehe mit Verwunderung, wie weit es der Fleiß eines arbeitſamen Volkes zu bringen vermag. Den Einwohnern von Champagne iſt etwas ganz anders begegnet, als den Einwohnern von Campagna Romana. Die Weine von Falerno, welche Horatius als das vortrefflichſte Gewächſe von ganz Italien, in ſeinen Gedichten ſo offtmahls rühmet, ſind etwa hundert Jahre nach ſeinem Tode durch die Nachläßigkeit der Einwohner in Abfall gerathen, weil ſie die gute Wei- *Hiſt. nat. Lib. 14. c. 6.*

Der Wein.

ſe den Wein zu machen bey Seite ſetzten, und mehr auf die Menge, als auf die Güte ſahen (*): Da vorhero, die erwähnten Weine ſich viel Jahre gut erhielten, ſo ſind ſie heutiges Tages, wie meiſtens alle Italiäniſche Weine, ſo ſchwach, daß man ſie nicht mehr trinken kan, ſobald der Sommer herbey kommt, es ſey dann, man koche ſie, damit ſie biß auf das künftige Jahr gut bleiben. Hingegen haben es die Champagner, durch ihr fleiſſiges Bemühen, und durch ein verſtändiges Verfahren, ſo weit gebracht, daß ihre Weine, von denen man vorhero nichts wuſte, nicht allein in der ganzen Welt berühmt wurden, ſondern ſich auch ihrer natürlichen Gelindigkeit ohnerachtet, weit länger gut erhalten, als die Weine aus Guienne und Burgund. Dieſes Beyſpiel iſt noch ganz neu, und überhaupt alſo beſchaffen, daß es bey andern Weinländern billich einen Eyfer zu rühmlicher Nachfolge, erwecken ſolte.

Andreas Baccius de vinis Italiæ.

Der Graf. Die Wahrheit der Sache ſelbſt, kan ich durch eine Anmerkung, beſtärken, die ich bey meiner Reiſe nach Champagne aus daſigen Landes-Urkunden gezogen habe, und woraus man ſehen kan, wie der Champagne-Wein nach und nach empor kam. Bey der Crönung Philippi

Mem: mss: de M. JeanRogier.

(*) Copiæ potius, quam bonitati, ſtudentium.

lippi von Valois 1328. verbrauchten die Reimſer bey der Mahlzeit, die ſie dem König und ſeinem ganzen Hof gaben, drey hundert Stück Wein, theils von Beaune und Saint Pourçaint, theils Reimſer Gewächſe. Letzteres wurde bezahlt ein zwey-eimeriges Faß, oder Antheil für ſechs, biß zehen, Livres. Der Wein von St. Pourçaint für 12. Pfund der Antheil, und der von Beaune der Eimer für 28., oder das Faß für 56. Pfund. Der Wein.

Der Prior. Damahl muß der Reimſer Wein noch ſehr ſchlecht geweſen ſeyn, weil er gegen den Burgunder Weinen ſo ſchlecht im Preiſſe geſtanden.

Der Graf. Unter Franz dem erſten, und Heinrich dem zweyten, wurde er allenthalben beliebt; und ſagt man, es hätte Carl der Fünfte, Franz der Erſte, Heinrich der Achte, und Leo der Zehende, jedweder einen beſtellten Reſidenten zu Ai gehabt, um bey Zeiten das beſte wegzukaufen.

Bey der Crönung Franz des zweyten, lieferte man Burgunder-Weine für ihn, das Faß mit allen Fracht-Koſten biß nach Reims für 20. Pfund, und Reimſer-Wein, das Faß für 14. 17. biß neunzehen Pfunde. Von dieſer Zeit an, war der letztere immer theuerer, als jener. Bey der Crönung Carl des neundten, lieferte Ao. 1559. den 18. Sept. Iſt aus dem Reimſer-Raths-Archiv gezogen. 1561. 15. May.

 man

Der Wein. man ihm Reimſer-Wein, das Faß für 28. biß 34. Pfund, und Wein aus dem Laonniſchen, der noch theurer geweſen. Bey

1571. 13. Febr. der Crönung Heinrich des dritten übergab man lauter Reimſer Wein, das Faß für 54. biß 75. Pfund. Bey der Crönung Ludwig des 13. trank man keinen andern, und koſtete das Faß 175. Pfund. Bey

1610. der Crönung Ludwig des 14. befand man ihn ſo köſtlich, daß alle vornehme Herren davon verlangten; und ſeitdeme hat man ſeine gute Eigenſchafften noch weit höher getrieben, zumahl was die Dauer betrifft.

Vergleichung des Burgunder- und Champagner-Weins. Der Prior. Dieſer Wein iſt ſo hoch geſtiegen, daß er in Frankreich der einzige iſt, den man mit dem Burgunder-Wein, was die Güte betrifft, in Vergleichung ſtellen könte.

Der Graf. Nach dem Urtheile vieler guten Wein-Koſter übertrifft er den Burgunder Wein noch weit.

Der Prior. Es iſt ſchon Glück genug für ihn, daß er in gleichem Wehrt mit ihme ſtehet, ohne daß er ihn übertreffen wolte. Ich bin allezeit der Meynung, es ſeye mit dem Burgunder-Wein, wie mit dem guten Verſtande beſchaffen: dieſer macht keinen ſo lebhafften Eindruck, aber man wird ſeiner nimmermehr überdrüſſig; hingegen wäre der Champagne Wein mit dem bel eſprit zu vergleichen: dieſer macht

mehr

mehr Weſens, und beluſtiget mehr, aber er ſchickt ſich nicht überall hin. Der Wein.

Der Graf. Erlauben ſie mir, daß ich Ihr Gleichniß nicht annehme. Wenn Sie ſelbiges zwiſchen den überflüſſig vielen Perlen, die einige Champagne-Weine werfen, und zwiſchen den Einfällen eines Witzlinges anſtelleten, ſo hätte ich nichts dagegen einzuwenden. Allein Champagne Wein von ſolcher Gattung, als der von Sillery, hat eben die Stärke, als der Burgunder, benebſt einer Lieblichkeit, die man ſonſt nirgend antrifft. Die grösſeſte Vollkommenheit beſtehet bey einem Weine ſo wohl, als bey dem Verſtande darinn, wenn es ihm weder an Stärke, noch an Anmuth fehlet.

Der Prior. Ich laſſe die Anmuth fahren, und halte mich an den Nutzen. Der Burgunder-Wein ſcheinet beſſer für die Geſundheit zu ſeyn, als der Champagne Wein: Um dieſer Urſache willen verdienet er billig den Vorzug. Sein bloſſes Anſehen giebt ihn ſchon als einen Magen-Wein zu erkennen. Ich habe allezeit ein Mißtrauen gegen das was ſchimmert.

Der Graf. Wer leichtglaubig ſeyn will, läſſet ſich überreden, die dunkele Farbe der Burgunder-Weine ſey ein Anzeigen ihrer guten Würkung für die Geſundheit; da doch die härteſten Weine eben dergleichen Farbe haben. Denn ſie ent-

Der Wein. ſtehet daher, weil ſich eine Menge zerquetſchte Balg-Theiligen mit dem Weine vermiſchet haben: jemehr nun der Wein damit angefüllet iſt, deſto gröber und dicker iſt er, und folglich auch deſto, ſchwehrer zu verdauen. Daher kommt es, daß man in der Gegend von Reims und an der Marne wenig von Stein und Zipperlein höret, weil man daſelbſt wenig gefärbten Wein trinket.

Wir wollen das Geträncke und die Speiſen nach der bloſſen Ordnung, der Natur urtheilen. Vor kurzer Zeit ſagten ſie ſelbſt, GOtt habe uns alles ungewiſſe Unterſuchen erſpahret, indem er uns das Urtheil von der Treflichkeit einer Speiſe vermittelſt der Seine fällen laſſe. Dieſe Regul, welche in einfachen und unvermiſchten Sachen keine Ausnahme leidet, ſpricht dem Reimſer Weine den Sieg zu. Sein Geſchmack, ja ſein bloſſer Geruch, giebt die allervortreflichſte Eigenſchafften zu erkennen. Doch ich will noch einen andern Beweis beybringen, nemlich, daß man in Burgund faſt eben ſo weiſſen Wein machen könne, als in Champagne, der aber dieſem an Güte nicht beykommt, dahingegen man in Champagne eben ſo ſchönen rothen Wein macht, als in Burgund, wornach ihn die Wein-Händler entweder für den beſten Burgunder-Wein an deſſen

geſchwohr-

geſchwohrne Liebhaber verkauffen, die ſich nichts deſtoweniger am allererſten betrügen laſſen, oder aber für rothen Champagne-Wein an rechte Kenner, welche ihn jenem weit vorziehen. Endlich, und woferne man von der Güte eines Weines nach dem Preiſſe urtheilen darf, den die Wein-Händler darauf legen, ſo koſtet der beſte Champagne-Wein in den Kellern zu Sillery und Epernai ſechs, ſieben, biß acht hundert Pfund, wenn der beſte Burgunder-Wein in ſeiner Heymath dreyhundert gilt.

Der Wein.

Die Gräfin. Folgen Sie mir, meine Herren, und laſſen dieſe Streitigkeit unausgemacht: beſonders da es keinen Richter giebt, der berechtiget wäre ihn zu unterſuchen und ein Urtheil zu fällen. Geſetzt aber, es wäre würklich ein Richter vorhanden, ſo thäte er doch am beſten, wenn er den Proceß an den Nagel hienge, und in Ewigkeit unausgemacht hängen lieſſe. Denn indem beede Länder einander den Vorzug ſtreitig machen, ſo beſtreben ſie ſich um die Wette, und dieſes gereichet zu unſerm Vortheil. Es iſt wahr, daß die Anhänger des Burgunder- und des Champagne-Weines. Ganz Frankreich in zwey Partheyen theilen. Allein ihre Zwiſtigkeiten ſind nicht gefährlich, und ihre Schlachten lauffen ſehr luſtig ab. Ja

es

Der Wein. es iſt nichts neues, daß die Gegen-Parthey eine Menge Anhänger unter ihren Widerſachern hat. Man läſſet ſich zuweilen in Tractaten ein, und es geſchiehet ſelten, daß diejenigen, welche beym Anfange der Mahlzeit für den Burgunder fochten, ſich nicht mit dem Champagner vereinigen ſolten, wenn man den Nach-Tiſch aufträgt.

Im übrigen, meine Herren, müſſen Sie ſich vom Wein nicht ſo ſehr einnehmen laſſen, daß Sie darüber anderer, ob zwar geringerer, Getränke vergeſſen ſolten. Wir machen hier ſeit einigen Jahren Aepfel-Moſt, der dem Rouaniſchen nichts nachgiebt. Ich will Ihnen eine umſtändliche Beſchreibung davon machen, wenn uns der Herr Prior vorhero erzehlen will, wie man das Bier braue.

Bier. Der Prior. Die nothwendigen Stücke zu Verfertigung des Bieres ſind: Waſſer, Gerſte, Hopfen und Hefen.

Waſſer. Das Waſſer muß leicht und durchdringend ſeyn. Ob es dieſe Eigenſchafft habe, das erkennet man daran, wenn es mit der Seiffe bald ſchäumet. Will es dieſes nicht gerne thun, ſo iſt es hart und hat fremde Materien bey ſich. Die Gerſte, die man zum Bierbräuen nimmt, muß erſtlich *auskeimen*, und hernach wird ſie geſchrotet. Damit ſie auskeime, muß man

ſie

ſie vier und zwanzig Stunden einweichen, hernach in den Keller ſetzen, und ſolange liegen laſſen, biß der Keim aus jedem Korne, vier biß fünf Linien lang, hervorwächſet. Hernach trocknet man ſie in einem bedeckten Gebäude, die Dörre genannt, das einen Roſt-Boden hat, worüber man roßhärene Tücher decket. Auf dieſe breitet man die Gerſte aus, rühret ſie von Zeit zu Zeit herum, und trocknet ſie alſo mit Hülfe eines unter dem Boden angelegten Ofens, aus welchem die Hitze durch die Tücher und Dielen empor dringet. Der Wein. Gerſten-Malz. Malz-Boden oder Keller. Dörre.

Zuweilen vermiſchet man die ausgewachſene Gerſte mit anderer, die es nicht iſt; hernach bringet man ſie auf die Mühle, da ſie gröblich zerknirſchet, oder geſchrotet wird, doch alſo, daß ſich die Kleye vom Mehl abſondert.

Die nöthigen Gefäſſe zum Bierbräuen beſtehen in groſſen kupfernen Keſſeln, und hölzernen Kufen. Die Keſſel ſind über einem Ofen von Ziegel-Steinen eingemauert, welcher eben ſo breit iſt, als die Brau-Keſſel.

Die Kufen müſſen zwey Boden haben, den rechten, und den falſchen. Der rechte oder unterſte laufft etwas abhängig biß gegen die Mitte, da er durchbohret und mit einem Stocke verſtopfet iſt, der gröſſer ſeyn muß, als die Kufe tief. Zwey Zolle über Kufe. Maſch-Kufe.

Der Wein. über dem rechten Boden, iſt der falſche, welcher aus Brettern beſtehet, die man nach Belieben ausnehmen und reinigen kan, übrigens aber mit unzehlig viel kleinen Löchern durchbohret ſind; Auf dieſen obern Boden ſtreuet man etwas Hopfen, oder eines Daumens hoch ausgedroſchene Weitzen-Aehren, und ſchüttet hernach das Gerſten-Mehl oder Malz darauf. Aus dem Bräu-Keſſel wird das heiſſe Waſſer durch Hülfe einer Pumpe in die Kufe, zwiſchen die beede Boden geleitet, von welchem Orte es durch die kleinen Löcher allmählig empor ſteiget, biß alles, was in der Kufe war, auf ihm ſchwimmet. Es darf nicht zu heiß und nicht zu kalt ſeyn: das rechte Maaß ſeiner Wärme erkennet man daran, wenn es an einer Schauffel ſprudelt, die man ausdrücklich deswegen in den Keſſel ſtöſſet. Sogleich läſſet man das Feuer abgehen, und leitet das Waſſer in die Kufe, arbeitet ſodann das Mehl oder Malz mit Schauffeln ſtarck durcheinander, damit es ſich recht ausziehe.

Brauen. Hierauf läſſet man es eine Stund ausruhen, wornach man den Stöpſel ziehet, der die Oefnung in dem Boden verſtopfet, und mitten aus der Kufe hervorraget. Sodann laufft das Waſſer durch die kleinen Löcher im falſchen Boden auf den unterſten, durch die in ſolchem befindliche Oef-

Oefnung in eine andere Kufe, und nimmt die kräfftigſten und nahrhafftigſten Theilgen, die es aus der Gerſte gezogen hat, mit ſich weg. Hingegen die Weitzen-Spreu und der dicke Satz, bleibet auf den Löchern liegen. Der Wein.

Man leitet hernach friſches Waſſer in die Kufe, und rühret das Malz zum zweyten und dritten mahl, damit ſich alle Kraft völlig heraus ziehe. Der Brauer weis ſchon, wie viel Waſſer ſein Keſſel hält, und wie viel er auf jedesmahl in die Kufe laſſen darff.

Das mit dem Mark der Gerſte angefüllete Waſſer wird aus der Sammel-Kufe wieder in einen Keſſel geſchöpfet, und mit Hopfen gekocht. Soll braunes Bier daraus werden, ſo läſſet man es vier und zwanzig Stunden miteinander ſieden. Soll es aber weiß Bier werden, ſo läſſet man es bloß aufwallen. Dann ſchüttet man es in die Kühl-Tröge, welche ſehr groß, aber nicht tief ſind, und läſſet es erkalten. Sobald es laulicht worden, läſſet man es in eine andere Kufe ablauffen, und miſchet Bier-Hefen darunter. Die Bier-Hefe iſt der Schaum, den das Bier aus dem Faſſe treibet, den man ſammelt, und das neugebräuete damit zum Gähren bringet. Denn wenn die Hefen ſieben Stunden im Biere geweſen, fängt ſie an zu arbeiten, Kühlung. Hefe.

Der Wein. und das Malz mit dem geiſtigen Weſen des Hopfens auf das genaueſte zu vereinigen. Sodann ziehet man das Bier in Fäſſer, läſſet aber ſelbige eine Zeitlang offen, damit es alles Unreine auswerfe und vergähre, ſo innerhalb zwey Tagen geſchiehet. Alle vier Stunden füllet man den Abgang in den Fäſſern von friſchem nach.

Bier Doppeltes, Einfaches, Koſend oder Heinzel. Das Bier, davon ich jetzo geſprochen, iſt Doppel-Bier. Nimmt man nur halb ſo viel Malz, Hopfen und Hefen zu eben ſo viel Waſſer, ſo wird gemeines Bier daraus. Von dem dritten Theile wird Koſend. Ein wenig Coriander thut bey dem Biere gute Würkung. Die Pariſer Bierbräuer, welche treffliches Bier zu machen wiſſen, laſſen es bey dem Coriander bewenden, und pflegen das Bier nicht mit Honig dicke, oder mit Zucker ſüſſe zu machen, noch Treſpen, Ingwer und ander Gewürz darunter zu miſchen, damit es ſtark berauſche, wie man zuweilen in Ryſſel und Londen einzumiſchen pfleget.

Das Bier erlangt ſeine Vollkommenheit in Bouteillen, woferne es nur einige Monathe darinn bleibet. Allein nach einer gewiſſen, bald längern, bald kürzern Zeit, die man aber nicht erwarten muß, nimmt es ſowohl im Glaſe als in ſteinern Krügen eine unerträgliche Bitterkeit an ſich.

Das

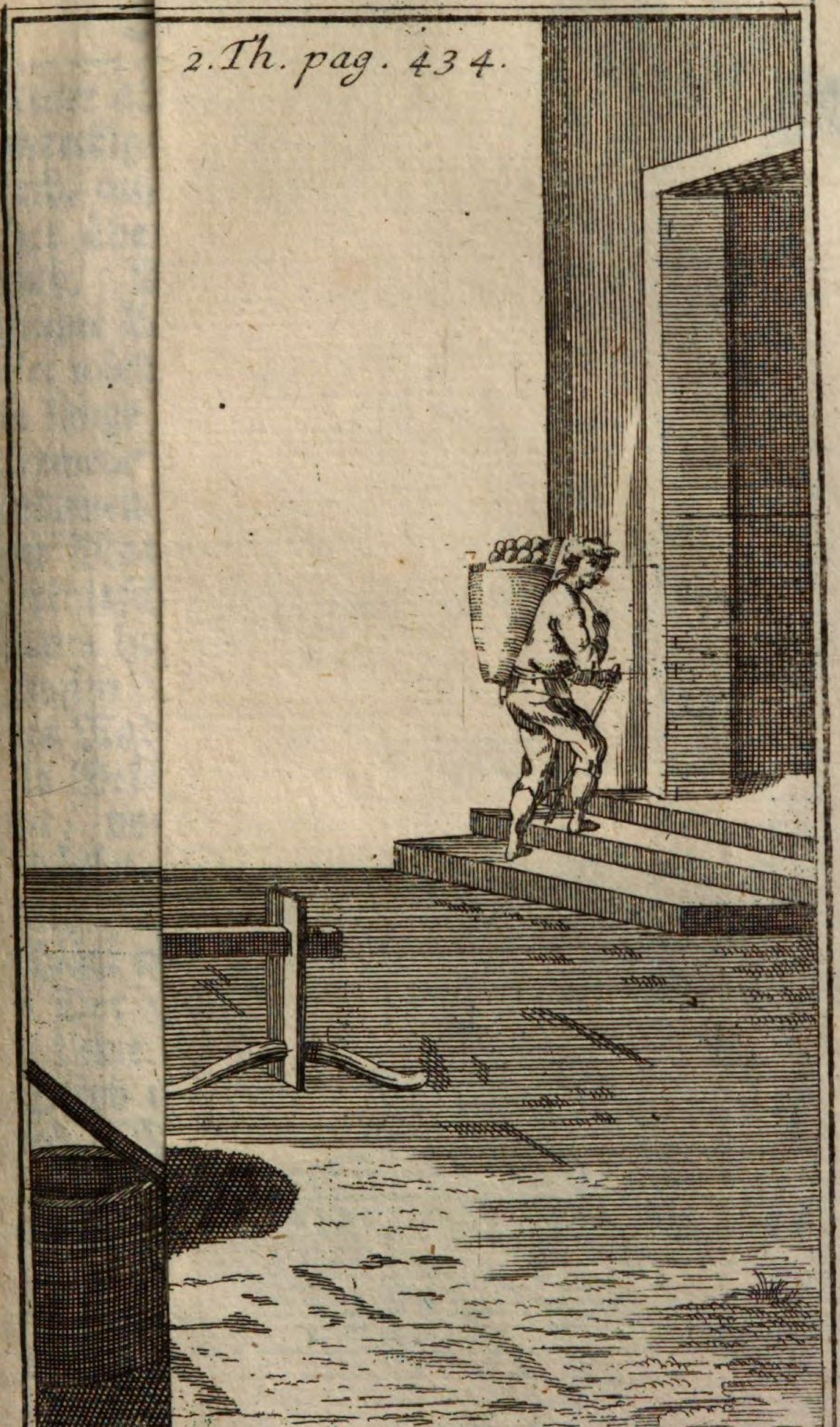
Das Bier war zu allen Zeiten und in allen Ländern gewöhnlich, wo kein Wein wächſet. Aepfel-Moſt kan ſich keiner ſo alten Erfindung berühmen, oder, woferne man ja fände, daß er bey den Ebräern, oder anderswo üblich geweſen, ſo war er doch niemahls ſtark im Gebrauche (*). Er iſt in Engeland und in Normandie ſeit ohngefähr 300. Jahren erſt recht aufgekommen, wie man denn in vielen Klöſtern noch die alten Brauereyen zeiget, die heutiges Tages unnütze geworden. Seit etwa zwanzig Jahren iſt der Gebrauch dieſes angenehmen und geſunden Getränkes auch in unſern, an der Atlantiſchen See liegenden, Provinzen immer ſtärker eingeriſſen. Doch, ich will mit einer weitläufftigern Erzehlung die Begierde des Herrn Chevalier länger nicht hindern, die er ſpühren läſſet, die Zubereitung des Aepfel-Moſtes oder *Cidre*, zu wiſſen. Der Wein. Hiſtorie des Biers und Aepfel-Moſtes.

Man bereitet ihn nicht aus ſolchen Aepfeln, welche zu ordentlichen Gebrauch gut ſind, als etwa Borſtörfer-Herrn-Aepfel und dergleichen, ſondern aus wilden, oder den allerſchlechteſten Gattungen. Unter Aepfel-Moſt.

(*) Schecar, Sicera, heiſſet auf Ebräiſch alles Getränke, ſo berauſchen kan, es mag aus Gerſte bereitet, oder aus Aepfeln gepreſſet werden. Hieron. ep. ad Nepot.

Der Wein. den wilden Aepfeln ſind einige ſüß, die andern ſauer. Die letztern geben einen ſehr abgeſchmackten Moſt, und iſt der kürzeſte Weg, wenn man ſie ausrautet, oder pfropfet. Es taugen alſo nur die ſüſſen Aepfel zu einem gutem Moſte, der weder die Zunge, noch den Kopf beſchwehren ſolle.

Man pflücket die Aepfel, oder wenn ſolches bey guten Obſt-Jahren etwa beſchwehrlich fiele, ſo ſchlägt man ſie mit Stangen vom Baume. Hernach ſchlichtet man ſie auf Hauffen, läſſet ſie eine Zeitlang in der Lufft liegen, damit ſie recht zeitig werden, und leget ſie folgends auf den Boden, jedwede Gattung beſonders, nachdem ſie mehr oder weniger zeitig ſind: denn nach dieſer Ordnung werden ſie auch gekeltert, nicht alle zugleich, ſondern die letztern öffters ziemlich ſpat. Anfänglich ſuchet man die guten unangeſtoſſenen Aepfel aus, und zerknirſchet ſie in einem groſſen runden Trog, unter einem oder zwey hölzernen und den Mühl-Steinen ähnlichen Klötzen, welche aufrechts ſtehen, und mit ihrer Achſe an einer Welle befeſtiget ſind, die ein Pferd umdrehet. In Ermangelung einer Mühle kan man ſie mit hölzernern Stempfeln zerſtoſſen. Sodann bringt man ſie unter eine dergleichen Kelter, als man zu den Trauben gebraucht. Damit aber dieſer Aepfel-Brey nicht über die



k.

Kelter abflieſſe, ſo trägt man erſtlich eine viereckigte Lage, vier oder fünf Finger hoch, auf, und breitet Stroh darüber, welches über die Aepfel etwas hervorragen muß. Auf dieſes Stroh träget man die zweyte Lage von zerſtoſſenen Aepfeln, decket wiederum Stroh darüber, und fähret ſo lange auf dieſe Weiſe fort, biß man vermeynet, es ſeye genug. Hier zu Lande bedienen wir uns, ſtatt des Strohes, einiger Matten von Roß-Haaren, welche das zerknirſchte Fleiſch vom Obſte beſſer zuſamm halten. Sodann drücket man die groſſen Bäume an der Kelter, vermittelſt des Rades herab, und läſſet den Safft in ein Gefäß ablauffen, das in der Erde ſtehet, von daraus man ihn in die Fäſſer ſchöpfet, worinnen er vierzehen Tage biß drey Wochen gähren muß: Hernnch ſchlägt man die Fäſſer zu. Der Wein.

Der Graf. Es giebt noch eine andere kleine Kelter, welche die Mühe mit dem Stroh und mit dem Aufhäuffen erſpahret. Man nennet ſie die Kaſten-Preſſe, (preſſoir à cofre) weil ſie wie ein Kaſten oder eine Kiſte geſtaltet iſt, und alles in ſich faſſet, was man keltern will, Aepfel, Birnen, oder Trauben. Eine von den Seiten der Kelter oder Kiſte beſtehet aus einer beweglichen Diele, die man vermittelſt eines Rades und einer Schraube vor ſich

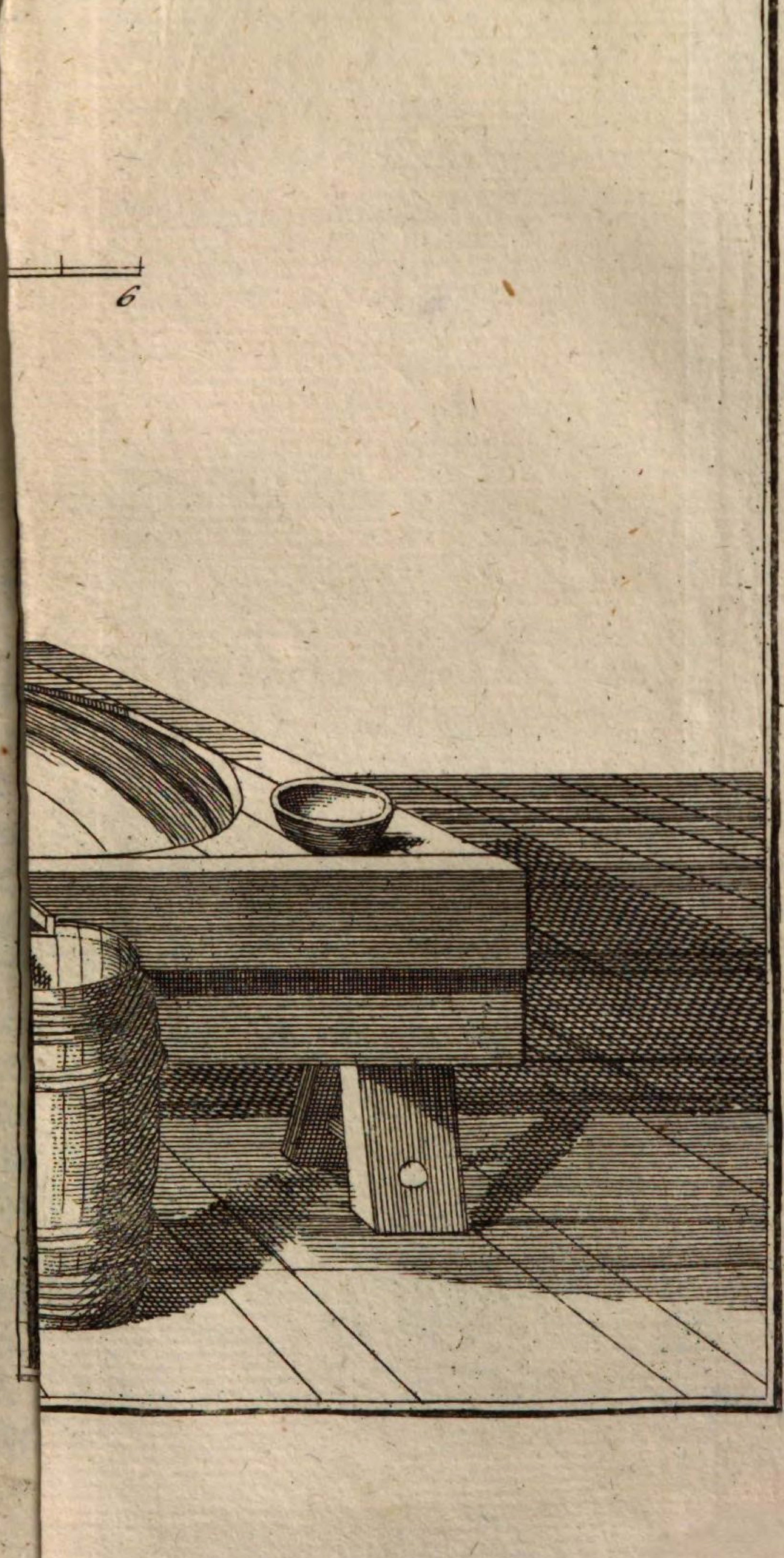
Der Wein. treibet; der ausgepreſſete Safft laufft nach und nach zu den Oefnungen an den Seiten heraus.

Die Gräfin. Will man dieſem Tranke ſeine gröſte Vollkommenheit geben, nemlich, daß er bey dem Einſchenken viele Perlen werffe, ſo muß man warten, biß er ſeine Zeit im Faſſe gelegen iſt: Hat er ſodann einen angenehmen Geſchmack erlanget, ſo giebt man ihm einen Einſchlag mit Hauſen-Blaſen, gleich dem Weine, und ziehet ihn auf Bouteillen: In dieſen hält er ſich länger und bleibt beſſer, als in Fäſſern. Die Zubereitung dieſes Moſtes bedarff wenig Weſens, und das gefället mir am beſten dabey.

Wachholder-Wein. Vie du Comte de Moret. Der Chevalier. Weil jederman ein trefliches Getränke auf die Bahn bringet, ſo muß ich billig auch mit einem erſcheinen. Dasjenige, ſo ich Ihnen vorſetzen will, hat zwey ſehr herrliche Eigenſchafften: Es iſt ſehr geſund, und koſtet faſt gar nichts. Es iſt der Wachholder-Wein: Man könte ihn der armen Leute Wein heiſſen. Man macht ihn aus ſechs-Scheffeln (boiſſeaux) Wachholder-Beeren, einigen Handvoll Wermuth, und hundert Maas (Pintes) Waſſer, die man darüber ſchüttet, und über den Beeren einen Monath ſtehen läſſet, hernach wird das lautere abgegoſſen. Dieſer Trank wird mit der Zeit

beſſer

2 Th. pag. 437.



beſſer und angenehmer. Der Graf von Moret, ein Sohn Heinrichs des vierdten, deſſen Geſchichte ich kürzlich durchgeleſen, hat ihn erfunden, oder doch zur Vollkommenheit gebracht. Dieſen Prinzen hielte man in der Schlacht bey Caſtelnaudari für tod, hernach brachte er ſeine übrige ſehr lange Lebens-Zeit in einer Einöde zu, da er nebſt einigen andern Einſiedlern ſehr heilig lebte. Er befande ſich allezeit bey vollkommener guten Geſundheit, durch Hülfe ſeiner Hand-Arbeit, und dieſes Getränkes. — Der Wein.

Der Prior. Alle Völker, welchen die Natur, oder ihre Geſetze den Wein verwehren, haben verſchiedene Getränke erfunden. Die Indianer ziehen einen herrlichen Safft aus dem Palm-Baum, der aber nur wenige Tage gut bleibet. Die Türken bedienen ſich gewiſſer Zelten, die ſie im Waſſer zergehen laſſen, damit es angenehmer oder nahrhaffter werde. Die Americaner nehmen dergleichen mit ihren Cacao-Zelten vor. Die Litthauer, Pohlen und Ruſſen, welche eine Menge Honig in ihrem Lande, zerrühren es in Waſſer, laſſen es kochen und an der Sonne gähren. Hievon bereiten ſie ein Getränke, das ſehr ſtark iſt, und dabey nicht unangenehm ſchmecket. Man nennet es Meth. Die Engelländer bereiten Getränke aus Hinbeeren, — Meth. — Punſch.

Der Wein. Johanniß-Beeren und Erd-Beeren. Ihr liebſtes iſt der Punſch, zu dieſem nimmet man zwey drittheile Brandtwein, ein drittheil Waſſer, nebſt etwas Zucker, Zimmet, geſtoſſenen Nelken, geröſtetem Brod, auch öffters Eyer-Dottern und Milch, damit alles deſto dicker werde.

Der Chevalier. Brandtwein und Milch! das iſt eine ſeltſame Vermiſchung!

Der Prior. Wir tadeln die Vermiſchung, die ſie mit ihren Geträncken vornehmen; ſie thun ein gleiches, was die vielerley Schmierereyen in unſern Ragouts betrifft.

Brandtwein. Der Graf. Was mir bey dem Punſch, noch mehr aber bey andern ſtarkem Geträncke verdächtig vorkommet, das iſt der Gebrauch des Brandtweins, welcher allezeit das Haupt-Stücke davon ausmacht und den ich für ſchädlich halte.

Der Chevalier. Unterdeſſen iſt der Brandtwein ein Auszug von den ſubtileſten und ſtärkeſten Theilen des Weins. Was kan daraus für Schade entſtehen?

Der Graf. So lange dieſes geiſtige Weſen, unter die übrige zum Wein gehörige Materien vermiſchet iſt, wird ſeine Stärke im Zaun gehalten, und gemildert.

Der-

Derjenige, welcher den Bau unſers Leibes, und die Stärke dieſer Dinge auf das genaueſte erkennet, hat ſie in ſolcher Maſſe vermiſchet und zubereitet, als die Einrichtung unſerer Gliedmaſſen erforderte. Trennet man aber durch die Gewalt des Feuers die kräfftigſten Theile des Weines von den übrigen, die ihre Hitze mäſſigten, ſo müſſen ſie alles in Unordnung bringen und entzünden. Ich läugne nicht, daß man die abgezogene Säffte gleich andern Chymiſchen Kunſt-Stücken, als eine Arzeney gebrauchen könne; allein ſobald man ſich nur im geringſten zu offte damit bedienet, müſſen ſie das Geblüte verderben, und die inwendigen Theile des Leibes ſelbſt angreiffen. Es beſtättiget auch die Erfahrung leider nur allzuhäuffig, wie gegründet dieſes Urtheil ſey. Der Wein.

Die Wälder.

Die Wälder.

Funfzehende Unterredung.

Der Prior. Der Chevalier.

Der Chevalier. Bemerken Sie nicht mein Herr, daß man bey dem Eintritt in einen Wald, benebſt einer kühlen Lufft, zugleich auch eine gewiſſe angenehme Veränderung bey ſich verſpühre, davon Sie die Urſache ohne Zweifel beſſer, als ich, anzugeben wiſſen.

Der Prior. Das durch die Dicke des Laubes geſchwächte Tages-Licht, die Schönheit und Gröſſe dieſer hohen Bäume, und endlich die groſſe Stille, welche an dieſem Orte regieret, haben etwas ungewöhnliches, hohes und majeſtätiſches an ſich, das einen ſchnellen Eindruck in unſer Gemüthe machet. Es ſammlet unſere zerſtreuete Gedanken, und wir gerathen unvermerkt in ein Nachſinnen.

Der Chevalier. Ein ſolcher Ort ſchickt ſich vortreflich wohl zu einer Unterredung von der Natur-Geſchichte. Unterdeſſen zweifle ich, ob der Wald, an ſich ſelbſt, eine ſonderliche Materie dazu an die

Hand

Hand geben könne. Denn man findet von Anfang biß zu Ende nichts, als nur immer einerley bey ihm, nemlich Laub und Holz.

Die Wälder.

Der Prior. Wir wollen verſuchen, ob wir nicht einige Verſchiedenheit oder einigen wichtigen Gebrauch von dieſem Holze ausfinden können. Vielleicht giebt es uns eben ſowohl, als andere Dinge, hinlängliche Urſachen zur Verwunderung und zur Dankbarkeit. Was vor ein Unterſchied der Grösſe zeiget ſich nicht, zwiſchen den hohen Stämmen eines Waldes, welche gleichſam biß an die Wolcken reichen, und zwiſchen den niedrigen Gewächſen, die man hier unten in der Ebene bauet. Wie ſehr iſt doch dieſer Garten von den unſerigen unterſchieden! Die letztern hält man für ſehr groß, wenn ſie einige Morgen Landes einnehmen; Dieſer erfüllet eine ganze Gegend. Seine Gewächſe ſind nicht nur unzählig, ſondern auch von erſtaunlicher Höhe und Dicke. Nichts deſtoweniger ſtehen ſie kaum wenige Schritte voneinander ja zuweilen kaum einige Schuhe. Wer mag wohl im Stande geweſen ſeyn, ein ſolches Werk zu unternehmen und auszuführen? Was für ein Gärtner hat eine ſo unbegreifliche Menge Bäume gepflanzet? Wie war es ihm möglich, ſie zu beſchneiden und zu begieſſen? Doch der

Die Wälder. Endzweck eines ſo ungeheuren Gartens, reitzet meine Vernunfft eben ſo ſehr ihn zu erforſchen, als die Weiſe wie er angeleget worden.

Urſprung der Wälder. Der Menſch iſt der Mühe überhoben, Wälder anzulegen, und vor ihre Unterhaltung zu ſorgen. Dieſes iſt ſeines Amtes nicht. Ihm iſt nichts anbefohlen, als das Getrayde, die Garten-Früchte, der Weinſtock und einige Bäume von mäſſiger Gröſſe. An dieſen ſoll er einen Fleiß ausüben, der zu ſeinem eigenen Nutzen gereichet. Deswegen ſind ſie auch nach dem Maaſe ſeines Cörpers eingerichtet. Sie erreichen keine auſſerordentliche Gröſſe, damit ſie der Hand, welche ſie wartet, deſto weniger Mühe verurſachen. Die Bäume im Walde hat ſich der Schöpfer ſelbſt vorbehalten; denn, wiewohl er jedem Gewächſe ſein Weſen und ſein Gedeyen giebt, ſo ſind doch die Wälder eigentlich ſeine Gärten. Er allein hat ſie gepflanzet, er allein unterhält ſie. Niemand, als Er, ſtreuet den Saamen der Bäume auf ein ganzes weites Land. Niemand, als Er, hat dem gröſten Theile dieſes Saamens Flügel beygeleget, damit ihn die Lufft deſto leichter wegführen, und deſto weiter ausſtreuen möge. Will man ſich hievon überzeugen, ſo darff man nur den Saamen der Linden, Ahorn und Ulmen-Bäume anſe-

anſehen. Niemand, als Er, bringet aus einem ſo kleinen Korne dieſe ungeheure Cörper hervor, welche die Wolken mit ihrem Gipfel berühren. Er allein befeſtiget ſie mit ſtarken Klammern, und erhält ſie viele hundert Jahre gegen die Gewalt der Winde, ſo er auf die Erde ſchicket. Er allein nimmt Thau und fruchtbare Regen aus ſeinem Schatze, damit ſie jährlich friſches Laub bekommen, und auf gewiſſe Weiſe einer Unſterblichkeit theilhafftig werden. Wir betretten die Wälder noch heutiges Tages, woraus die Druyden vor mehr als zwey tauſend Jahren, ihren Eichen-Miſtel abhohleten. Wir finden den Ardenner-Wald noch jetzo, ob er gleich lange vor Julii Caeſaris Zeiten bereits einen groſſen Theil des Belgiſchen Gallien bedeckte; Der Schwarz-Wald und der Böhmiſche Wald ſind noch Uberbleibſel von dem ungeheuren Harz-Walde der ſich vor Alters durch ganz Teutſchland und biß nach Siebenbürgen erſtreckte.

Die Wälder.

Comment. Cæſar.

Der Chevalier. Man begreifet ohne Mühe, das menſchliche Geſchlecht habe dergleichen weitläuftige Wälder nicht gepflanzet, denn wir machen uns keine andere Mühe damit, als daß wir ſie umhauen. Nichts deſtoweniger iſt die Wiſſenſchafft ihres Urſprungs keiner Schwierigkeit unterworfen. Die Erde bringet ſie

von

Die Wälder. von ſelbſt hervor. Man darff nur gewiſſe Gegenden nicht anbauen, ſo wächſet von ſelbſt Holz darauf.

Die Erde iſt von ſich ſelbſten nicht fruchtbar. Der Prior. Wir machen uns von der Fruchtbarkeit der Erde, gemeiniglich einen verwirrten Begriff. Daher eignen wir ihr Würkungen zu, die ihre Kräffte überſteigen, wir fallen in einen Irrthum, der unſere Dankbarkeit gegen GOtt verringert. Wir wiſſen bereits, daß alles, was aus der Erde wächſet, ſeine beſtimmten Theile habe, welche die Erde nimmermehr bilden kan, ſondern welche durch einen beſondern Rathſchluß GOttes, ſowohl als die Erde ſelbſt in dem Augenblicke der Schöpfung alſo ſind gebildet worden. Der Saame, welcher ſeine Art fortpflanzet, iſt eben eine ſolche Pflanze, als diejenige war, davon er kommet: Nur aber iſt er es im kleinen, und es gehet mit ihme nichts anders vor, als daß er ſich nach und nach auswickelt, und an Gröſſe zunimmet. Es fehlet alſo weit, daß die Erde einige Gewächſe bilden könte, daß ſie vielmehr, woferne man genau reden wolte, nicht einmahl das Vermögen hat ſie zu ernähren. Ihre Beſtimmung iſt die nöthige Nahrungs-Säffte für die Pflanzen zu empfangen, zu verwahren, und ihnen mitzutheilen: In dieſem Verſtande iſt ſie fruchtbar; Allein ſie giebt den Pflanzen dieſe

Säffte

Säffte nicht aus ihrem eigenen Weſen, ſie theilet ihnen auch weder Bewegung noch Wachsthum mit. Sie iſt an ſich ſelbſt nichts als ein ſchwehrer, trockener, unfruchtbarer Klump, welcher den Safft und die Nahrung anderswoher bekommet, die er den Thieren und alle dem, was auf ihme wächſet, wieder einflöſſet. Das Laub, die Blüthe und der Saamen, den alle Bäume jährlich tragen und wieder abwerfen; der Safft, welcher unaufhörlich aus ihnen wegdünſtet, und davon wir die Feuchtigkeit, nicht allein im Walde, ſondern auch lange Zeit, nachdem das Holz gefället worden, und noch auf dem Zimmer-Platze, vermerken, iſt ein Aufwand, welcher die Erde bald erſchöpfen würde, wenn ſie den Verluſt von dem ihrigen erſetzen müſte. Läge das Holz, welches jährlich in einem Walde geſchlagen wird, und nach gewiſſer Zeit wieder aufflieget, auf einem Haufen beyſammen, ſo würde ſolcher nach etlichen hundert Jahren eben die Gröſſe haben, als die Gebürge, worauf er nach und nach abgehauen worden. Brächte nun die Erde dieſe ungeheuere Menge Holz aus ihrer eigenen Subſtanz hervor, und erhielte es auch aus ſelbiger, ſo müſte ſie ihr Eingeweide darüber verzehren. Die unbegreifliche Zahl ſo vieler tiefen Wurzeln, würde die Berge endlich auszehren, Die Wälder.

ſie

Die Wälder. ſie müſten ſchwinden, und an Gröſſe abnehmen. Seit ſo vielen Jahr hunderten, müſten ſie längſt zuſamm geſunken und dem flachen Lande ganz gleich geworden ſeyn.

Verſuch den Helmont angeſtellet. Mit der Erde, die unſere Wälder ohne Verminderung ihres eigenen Weſens ernähret, hat es eben die Bewandniß, als mit der Erde in dem Kaſten, worinn ein Pomeranzen-Baum ſtehet. Geſetzt, man fülle den Kaſten mit zwey Centnern Erde und pflanze den Baum hinein, ſo wird ſie nach drey biß vier Jahren noch eben ſo ſchwehr wägen, als zuvor.

Der Chevalier. Unterdeſſen hat der Pomeranzen-Baum zugenommen: Er hat zwey biß dreymahl neue Blätter und Früchte getragen. Dieſe haben ihre Schwere: Wo hat er ſie dann hergenommen?

Der Prior. Weil die Erde ihr alles Gewicht auf das genaueſte behält, ſo muß die Materie zu dem Wachsthume des Baumes und ſeiner Früchte anderswo herkommen. Die Erde iſt nur der Ort, welcher die Pflanze in ſich faſſet, und der Canal, welcher ihr die Nahrungs-Säffte zuführet. Demnach iſt offenbahr, die allmächtige Weisheit hatte dieſe groſſen Bäume ſelbſt gepflanzet; Sie ernähre ſie, und führe zu dieſem Ende, auch ohne unſer Zuthun, Waſſer, Salz, Oel, Feuer und

alle

alle übrige zum Wachsthume jedweder Gattung erforderliche Materien, ohne Unterlaß aus der Lufft in die Erde, und wieder zurücke.

Die Wälder.

Der Chevalier. Nunmehro begreiffe ich, in welchem Verſtande die Erde fruchtbar ſey. Jedoch, der Urheber aller Fruchtbarkeit hätte uns, wie es ſcheinet, mehr Gutes erzeiget, wenn er recht groſſe Wälder von fruchtbaren Bäumen angeleget hätte, an ſtatt die unfruchtbare ſo häuffig zu vermehren.

Abſicht der Wälder.

Der Prior. Die Wald-Bäume ſind eigentlich nicht unfruchtbar; Man nennet ſie nur alſo in Vergleichung mit denjenigen, davon der Saamen in einer fleiſchichten Hülle lieget, die wir genieſſen können. Dem ohnerachtet ſind die erſtern unerſchöpfliche Quellen von Reichthümern und ſolchen Bequemlichkeiten, die uns die Obſt-Bäume bey weitem nicht verſchaffen können.

Der Chevalier. Die Wälder geben uns Schatten gegen die Sommer-Hitze, und Holz, wobey wir uns im Winter wärmen. Weiter ſehe ich nichts.

Der Prior. Alles was ſie haben iſt nützlich, ſo gar die Blätter: dieſe wollen wir zuerſt betrachten, hernach wollen wir auf den Saamen kommen: ſodann auf die Rinde, und die Wurzeln: und endlich

Die Wälder. lich auf den vielfältigen Gebrauch des Holzes.

Nutzen der Blätter. Die Blätter ſind nicht nur am Baume, ſondern auch nach dem Abfallen noch nützlich. An dem Baume ſind ſie eine der gröſten Schönheiten in der Natur. Das Laub unſerer Obſt-Bäume kommt dem Laube der Wald-Bäume bey weitem nicht gleich. Es verſchaffet Menſchen und Thieren einen geſunden und angenehmen Schatten. Ja es erhält den Baume ſein Leben. Denn gleichwie der Baum ſeine Wurzeln in der Erde ausbreitet, und durch ihre Wurzel-Haare den Nahrungs-Safft einſauget, alſo breitet er auch ſeine Aeſte in der Lufft aus, und empfänget durch die geöfnete Lufft-Röhren der Blätter ein geiſtiges Weſen und eine Wärme, welche den Lauff des Safftes biß an das unterſte Theil der Wurzel belebet. Ja vermuthlich wird ein groſſer Theil des Nahrungs-Safftes durch die Blätter in den Baum gebracht, indem die Erfahrung lehret, daß alle Bäume, wenn es ihnen an Lufft, zumahl oben, fehlet, in weniger Zeit verderben: Nemlich, wenn die Lufft ſie nicht frey beſtreichen, und ihnen friſchen Nahrungs-Safft zuführen kan, ſo verdorren ſie und ſtehen ab, weil ihnen ein Theil ihrer Nahrung fehlet, und vielleicht der

der allernothwendigſte, was das Wachsthum betrifft. Die Wälder.

Wenn die Lufft von der Kälte verdicket wird, und ihre ausdehnende Krafft nicht mehr an dem Saffte erzeiget, ſo ſtocket er, oder, woferne er ja nicht gänzlich zu flieſſen aufhöret, ſo beweget er ſich wenigſtens ſehr ſchwach. Sodann dünſtet er nicht mehr aus den Blättern weg, wie im Sommer, die Blätter werden alſo zu voll, und müſſen durch ihre eigene Schwere, oder bey dem geringſten Berühren des Windes abfallen. Die Erde lieget gar bald voll abgefallenen Laubes, welches unten an den Bäumen, oder unter den Füſſen der Thiere verfaulet. Man ſolte es für verlohren und für etwas ganz verdorbenes halten; Aber eben dieſes verfaulete Laub dünget die Erde. Der Regen löſet das darinn vorhandene Salz aus, und führet es an die Wurzeln der Bäume, welche es vermittelſt ihrer Wurzel-Haare in ſich ſchlucken; und indeme dieſes Laub ſo dick aufeinander lieget, beſchützet es die annoch junge Pflanzen gegen die groſſe Hitze und froſtige Winde. Es decket die abgefallene Eicheln und alle übrige Saam-Körner, und erhält die Feuchtigkeit rings um ſie, auf welche Weiſe ihr Auskeimen eben ſo ſehr befördert wird, als wenn ſie in dem zärteſten Erdreich lägen, und der Blätter-Abfall.

Die Wälder. Menſch auf das beſte vor ſie ſorgete. Die Land-Leute ſammeln offt groſſe Hauffen von Laub, und brennen eine Aſche daraus, welche das feſte und harte Erdreich lockerer macht.

Nutzen des Saamens. Man ſolte meynen, hier wäre keine Abſicht dabey, wenn der Wind die Saamen-Körner ergreifft, und mit ſich davon führet: allein er leiſtet uns einen wichtigen Dienſt: er bringet ihn an andere Orte, damit er ſeine Art deſto beſſer vervielfältigen kan. Doch dieſes iſt nicht der einzige Vortheil, den uns dieſer Saamen genieſſen läſſet, daß er unſere Wälder verewiget.

Eicheln, und Buch-Nüſſe. Die Nüſſe der Buchen, der Eichen, und viele andere dergleichen Früchte mehr, ſind die angenehmſte Nahrung der zahmen und wilden Schweine. Die Beeren von einer groſſen Menge Bäume und Sträuche helfen den kleinen Vögel-Gattungen aus der Noth. Wiewohl wir die Bäume, worauf die Kornel-oder Juden-Kirſchen, (cornouille) die welſchen Nüſſe, die rothen und die Haſel-Nüſſe wachſen, auch in unſere Gärten verſetzen; ſo findet man doch den Juden-Kirſch-Baum und die Haſel-Staude eigentlich nur im Walde. Der Wall-Nuß-Baum, der die freye Lufft liebet, tauget weder in einen Garten, weil er ſeinen Nachbarn ſchadet, noch in einen Wald, weil er daſelbſt erſticket.

ſticket. Deswegen läſſet man ihn im freyen Felde, wo er wie andere Wald-Bäume ohne unſere Bemühung fortkommet. Er giebt uns eine Frucht, welche den Vorzug vor vielen andern behauptet, nicht nur ihres vortreflichen Geſchmackes, ſondern auch des Oeles wegen, das man daraus preſſet, und das man den Armen zum Brennen in Lampen, hiernächſt auch den Mahlern zur Dauerhafftigkeit ihrer Kunſt-Stücke dienet, weil es die Farben vortreflich erhöhet und wohl in einander führet. Ich übergehe die Caſtanien, die ſüſſe und bittere Mandeln, und andere dergleichen Kerne, die wir alle Tage gebrauchen; Ich halte mich vorjetzo bloß an die Arten der ausländiſchen Nüſſe oder Mandeln, welche man am höheſten ſchätzet. Die Wälder. Nuß-Oel.

Unter dieſe Zahl gehöret die Muſcaten-Nuß: Man liebet ſie wegen ihrer erwärmenden Eigenſchafft und ihres Würz-Geruches. Sie iſt die Frucht eines Baumes, der auf der Inſul Banda und einigen andern Eylanden des öſtlichen Welt-Meeres wächſet. Die Holländer ſind allein im Beſitze dieſe Nüſſe einzuſammeln; theils weil ſie Herren der Gewürz-Inſeln ſind, theils weil ſie den Indianern deswegen ein Stück Geldes zahlen, damit ihnen mehr gedienet iſt, als mit Muſcaten-Nüſ- Muſcaten-Nuß.

 ſen.

Die Wälder. ſen. Es ſind aber dieſe Nüſſe gleich den unſerigen, zu äuſſerſt mit einem dicken Uberzuge umhüllet, welcher ſich allmählig von ſelbſt öfnet. Unter ſolchen lieget eine weiche oder fleiſchigte Schale, welche die Nuß völlig umgiebt. Dieſe Schale nennet man Macis oder Muscaten-Blüthe, und hält ſie in groſſem Wehrte, wegen ihres trefflichen Geruches und anderer in der Arzney-Kunſt dienlichen Eigenſchafften. Die Nuß ſelbſt bringt man uns eingemacht, oder gedörret, ohne Blüthe. Man gebrauchet ſie zum Abwürzen der Speiſen und zur Arzney.

Muscaten-Blüth.

Caffee. Der wegen ſeiner guten Würkung allenthalten ſo ſehr beliebte Caffee, iſt die Bohne oder das Saam-Korn von einem gewiſſen Strauche der ehemahls nirgend, als in der Arabiſchen Landſchafft Yemen, bekannt war. Weil dieſe Bohne, wenn ſie mit Waſſer angebrühet wird, ſolchem die Eigenſchafft mittheilet, daß es munter machet, ſo ſagt man, die Arabiſchen Mönche hätten ſich deſſen zu erſt bedienet, damit ſie ihre Horas bey der Nacht abſingen kunten, ohne darüber einzuſchlaffen. Dieſer durch Kunſt gemachte Trank wurde in kurzer Zeit, bey ſolchen Völkern ungemein beliebet, welche öffters neue Getränke erfinden, um den Abgang des Weins zu erſetzen, den ihnen der Alcoran verbietet.

ret. Anfänglich ſetzten ſich die Mahometaniſchen Geſetz-Lehrer dagegen: ſie hielten ihn für allzuſtark, und ſagten, er käme in dieſem Stücke dem Weine allzu nahe. Allein der Mufti hob allen Zweifel, der Caffee wurde für etwas nicht Weiniges, folglich für erlaubt erkläret. Man verkauffte ihn alſo zu Conſtantinopel und zu Cairo öffentlich. Von da wurde er vor etwa ſechzig Jahren auch zu uns gebracht.

Die Wälder.

Der Chevalier. Mich wundert, daß man ein Gewächſe von ſo groſſen Nutzen und ſtarken Abgange nicht auch bey uns pflanzet, wenigſtens in unſern mittägigen Provinzen.

Der Prior. Es würde weder da, noch anderwärts gerathen, weil man es ſäen muß, ſobald als es vom Baume kommet. Vor Zeiten glaubte man, wie noch heutiges Tages viele Leute glauben, die Arabier von Mecha würffen die Caffee-Bohnen vorhero in Salz-Waſſer oder in Lauge, ehe ſie ſelbige aus dem Lande ſchickten, damit man ſie anderswo nicht ſäen, und ihnen hierdurch den Gewinſt benehmen könte. Nachdeme man aber einige Caffee-Bäume in die Inſul Bourbon bey Madagascar, ingleichen nach Holland gebracht hat, aus Holland ſodann nach Frankreich, da ſie gut fortſchlagen: ſo hat

Die Wälder. man befunden, daß der Saamen nicht aufgehe, wenn man nur eine geringe Zeit verziehet ihn in die Erde zu legen. Denn derjenige, den man in Amſterdam vom Baume nahm und nach Paris ſchickte, gieng nicht auf; hingegen derjenige, den man in Amſterdam, ingleichen in den Königlichen Franzöſiſchen Gärten von den daſelbſt gepflanzen Caffee-Bäumgen nahm, trieb recht gut, nur muſte man ihn ohne allen Verzug in die Erde bringen.

In dem Königlichen Garten ſtehet ein Caffee-Baum, er iſt aber nur fünf bis ſechs Schuhe hoch, und am Stamme etwa eines Daumens dick; Allein in Arabien und zu Batavia erlanget er eine Höhe von vierzig Schuhen, jedoch wird er nicht über vier biß fünf Zolle dick. Er hänget zu allen Zeiten voll Blüthen und Früchte. Der Stamm iſt von unten biß oben mit Aeſten beſetzet, die allezeit genau gegen einander über ſtehen, und zwar in Creutz-weiſe geſchränkten Paaren. Die Blätter, welche den gewöhnlichen Lorbeer-Blättern ähnlich ſehen, ſtehen auch paar-weiſe beyſammen. Zwiſchen den meiſten Blättern wachſen weiſſe, wohlriechende Blüthen hervor, an Geſtalt faſt wie die Jasmin-Blüthen, mit fünf Fäden in der Mitte. Die hernach folgende Beere oder Frucht ſiehet an Geſtalt und Farbe den bunten

Herz-

Herz-Kirſchen nicht unähnlich. Das Fleiſch ſchmeckt noch zimlich angenehm, und dienet zweyen Hülſen zur Bedeckung, davon jedwede ein Saamen-Korn in ſich ſchlieſſet. Eines erreichet ſeine Vollkommenheit zum öfftern nicht, weil es zur Blüthen-Zeit nicht befruchtet worden, das andere hingegen, wird deſto ſtärker und kräftiger. Die Wälder.

Einige brühen die ganze Frucht an, wenn ſie vorhero getrocknet worden. Andere bloß die Hülſen. Die gebräuchlichſte und beſte Weiſe iſt, wenn man nur die Kerne anbrühet, zuvor aber in einem irrdenen und glaſurten Geſchirre gelinde röſtet. Eiſerne oder kupferne Gefäſſe ſind nicht ſo geſund. Ob der Caffee genug gebrannt worden, das zeiget die ins violette fallende Farbe, und das ausſchwitzende lieblich riechende Oel. Friſch-gemahlener Caffee iſt allezeit am kräfftigſten; Schüttet man ihn ſo gleich in heiſſes Waſſer, ſo verliehret er nicht ſo viel von ſeinem flüchtigen Weſen, als wenn er anfänglich in kaltes Waſſer kommt. Wenn er biß an den Rand der Caffee-Kanne aufwallet, ſo läſſet man einige Tropfen kalt Waſſer hinein fallen, wornach er zu Boden ſinket. Gebrauch des Caffee.

Geſchickte Medici ſchreiben dem Caffee die Eigenſchafften zu, daß er gleich nach Tiſche getrunken, die Dauung befördere, M. de Juſſieu. mem. de l'Acad. 1713.

Die Wälder. und der Säuere wehre; Sie beruffen ſich in dieſem Stücke auf die Erfahrung. Viele gebrauchen ihn lieber des Morgens, um den Verdruß zu vertreiben, und den Kopf aufzumuntern. Jedermann weis, daß es der Nacht-Ruhe ſchädlich wäre, wenn man ihn des Tages öffters tränke, ingleichen daß man ſeine Bitterkeit mit Zucker, Milch und Brod, mäſſige. Mit Zucker allezeit, mit Brod beym Frühſtücke, und mit Milch bey magern Leuten, denen der Zucker ſchädlich wäre.

Der Chevalier. Muß man beym Caffee-Kauffen eine Auswahl beobachten?

Levantiſche Bohnen. Der Prior. Die kleinen grünlichten Bohnen, die man von Cairo nach Marſeille bringet, ſind beſſer, zumahl wenn ſie gut riechen, als die groſſen Bohnen ohne Geruch, die wir aus Indien bekommen.

Chocolate. Cacao. Das Haupt-Stücke bey der Chocolate, nemlich der Cacao, iſt ebenfalls das Saam-Korn einer Frucht, welche den Gurken oder Melonen, einiger maſſen gleichet, und auf einem kleinen Baume in America wächſet. Sie hat gemeiniglich fünf und dreyſſig Kerne bey ſich, bißweilen einige mehr. Man bringet die Hülſen dieſen Kerne erſtlich durch Hülfe des Feuers zum auffſpringen, nimmet ſie hernach weg, und röſtet die Kerne in einer Pfanne über gelindem Feuer, endlich zerſtöſſet man

ſie

ſie in einem ziemlich heiſſen Mörſer. Die Americaner zerknirſchen ſie mit einer eiſernen Walze, auf einem flachen und heiſſen Steine. Man macht einen Teig daraus, und bäcket ihn mit etwas Zucker: Dieſes heiſſet man Geſundheits-Chocolate. Will man aber wohlriechende Chocolate machen, ſo zerſtöſſet man vier Pfund dieſer Zelten mit drey Pfund Zucker zu feinem Pulver, oder zerreibet ſie auf einem Steine. Wenn alles wohl vermiſchet, thut man ein Pulver hinzu, das aus achtzehen Vanille-Schalen, anderthalb Quint Zimmet, und acht Stuck Gewürz-Nelken beſtehet. Einige mengen zwey Gran Ambra darunter. Andere ein Gran Muſcus. Wiewohl man faſt nicht weniger davon nehmen kan, ſo iſt es doch vielleicht allemahl zu viel. Man hüte ſich inſonderheit vor Ingwer und Pfeffer. Jedwede Nation bereitet die Chocolate-Tafeln auf eine beſondere Weiſe, und nach ihrem Geſchmacke, ja es geſchiehet bey einzeln Perſonen. Wenn oberwehnte Dinge behende durcheinander gemiſchet worden, damit das flüchtige nicht allzuſtark verrauche, ſo macht man Tafeln davon, bewahret ſelbige wohl eingewickelt, und iſſet ſie, oder bereitet einen Trank aus ihnen.

Die Wälder.

Chocolat de Santé.

Chocolat avec Odeur.

Vanille.

Der Chevalier. Wie wird dieſer Trank bereitet?

Die Wålder. Der Prior. In eine Maaß Waſſer, das anfånget aufzuſieden, wirſt man vier Unzen friſche Chocolate, und etwas weniger geſtoſſenen Zucker. Man bedeckel die Chocolate-Kanne, und låſſet ſie eine Viertel-Stunde kochen, unter beſtåndigem Querlen, maſſen der Deckel der Kanne ausdrůcklich deswegen ein Loch haben muß, damit man das Querl-Holz dadurch ſtecken mǒge. Dieſes nimmt man zwiſchen die flachen Hånde, und drehet es hin und wieder. Hernach nimmet man die Kanne vom Feuer weg, låſſet ſie eine Viertel-Stunde ſtehen, und querlet ſodann von neuem, damit das Getrånke einen Schaum werfe, wornach es in Schalen gegoſſen, und ſo warm, als mǒglich, getruncken wird. Man giebt vor, die Chocolate nåhre ſtark und helfe zur Verdauung.

Cocos. Der Chevalier. Ich habe offt hǒren von der Cocos-Nuß ſprechen. Dieſe iſt vermuthlich vom Cacao unterſchieden.

Der Prior. Es ſind allerdings ganz verſchiedene Sachen. In Indien, in America, auch in andern Låndern, ſind ganze Cocos-Wålder, und die Båume an ſich ſelber eine Art groſſer Palmen, welche Nůſſe tragen, ſo zuweilen die Grǒſſe eines Menſchen-Kopfs erreichen. Es iſt ſchwehr zu ſagen, welches von beeden den Einwohnern mehr Nutzen ſchaffe, ob die

die Nuß, oder ob der Baum ſelbſt? Aus dem Holze bauet man Häuſer und Schiffe. Mit den groſſen und dicken Blättern decket man die Dächer. Man ſchreibt darauf, wie auf Pergament. Man macht Schiff-Seegel davon. Aus den Aeſten ziehet man, vermittelſt des Anbohrens, einen angenehmen und dem Weine ähnlichen Safft, den man entweder durch Kochen wohlſchmeckend erhalten, oder aber in Wein-Eſſig verwandeln kan. Unter der Nuß-Schale findet man eine ſehr zarte Wolle, welche zu Seilen und zum Verſtopfen der kleinen Ritzen an einem Schiffe dienlich iſt. Aus der Nuß-Schale macht man Trink-Geſchirre, Löffel und allerley Haus-Geräthe. Das Mark der Nuß iſt vortrefflich zu eſſen, man preſſet auch ein Oel davon, welches zum eſſen und zum brennen tauget; nicht weniger hat dieſes Mark auch zwey biß vier Pfund von einem angenehmen Waſſer bey ſich, das den Einwohnern zum ordentlichen Getränke, und den Kindern ſtatt der Milch, dienet.

Die Wälder. Dictionaire de Lemeri.

Der Chevalier. Sie belieben mir doch zu ſagen, was der Cachou ſey, den man im Hals-Wehe, und bey andern Krankheiten gebraucht? Zuweilen ſiehet er einem kleinen Korne ähnlich, zuweilen

Cachou. Hiſtoir du Cachou par M. de Juſſieu.

Die Wälder. ſolte man ihn für eine Art einer Erde anſehen.

Der Prior. Es iſt nichts anders, als ein getrockneter Teig, den man uns entweder ſo wie er iſt, oder in kleinen, und wohlriechend gemachten Körnern ſchicket. Der Teig an ſich kommet aus der Nuß eines Palm-Baumes, den man Arec nennet. Aus dieſer Nuß ziehet man einen Safft oder Satz, der ſich verdicket, und von den Aerzten angerathen wird.

Arec-Nüſſe.

Es wäre zu weitläufftig, woferne man alle Hülfs-Mittel erwähnen wolte, welche die Arzney-Kunſt von den Saam-Körnern, ſowohl fremder, als einheimiſcher Bäume entlehnet. Wir wollen alſo einen Blick auf den Gebrauch der Rinden werfen.

Nutzen der Rinden.

Die Rinde iſt derjenige Theil des Baumes, welcher das meiſte Salz und Oele bey ſich führet: Dem Vermuthen nach deswegen, weil der Nahrungs-Safft und das ölichte Weſen, das in den langen Safft-Röhren des Holzes empor ſteiget, in der Rinde wieder herab fället. Dieſer Uberfluß an Salz und andern zum Wachsthume dienlichen Materien, zeiget ſich deutlich genug an der Güte der Rinden-Aſche, als welche allemahl beſſer iſt, als die Aſche von abgeſchältem Holze. Eben dieſer Uberfluß von Salz und Oel ver-

Lohe.

verurſachet auch, daß die Lohe, das iſt die gepülverte Rinde von Eichen-oder andern Bäumen bey dem Leder-Bereiten ſo groſſe Dienſte thut: Wird eine Haut etliche mahl damit beſtreuet, ſo wird ſie feſte und geſchmeidig. Das Salz durchdringet ſie allenthalben, giebt ihr die Dichtigkeit, und verwahret ſie gegen die Faulniß. Das Oel, macht ſie nicht nur ſo geſchmeidig, daß ſie allen Bewegungen des Leibes nachgiebt, ſondern auch gegen das Waſſer undurchdringlich. Die Wälder.

Hat man die Lohe zum Leder-Bereiten gebrauchet, ſo iſt ſie deswegen noch kein unnützes Gekehrigt. Man ballet ſie zu Kuchen, läſſet ſie trocknen, und arme Leute machen ſich eine warme Stube damit. Weil die Aſche von dieſen Kuchen kein Salz mehr in ſich hat, ſo iſt ſie eine tode Erde und faſt gar zu nichts mehr tauglich. Loh-Ballen.

Noch giebt es einige Baum-Rinden, damit man ſtarken Handel treibt. Einige ſind Gewürz-haftig, als die Rinde vom Zimmet-Baum in Ceylan. Andere dienen zur Arzney, wie die Rinde von dem Peruvianiſchen Baume Quinquina genannt, welche die abwechſelnden Fieber faſt allemahl vertreibt, wenn ſie nur nicht alt und abkräfftig iſt. Einige Rinden laſſen ſich ſpinnen; dergleichen iſt die Rinde des Hanffes und einiger Indianiſchen Zimmet. Chinchina Baſt oder Rinden zum ſpinnen.

Bäu-

Die Wälder. Bäume, woraus man lange Fäden ziehet, und Zeuche, mit Baum-Wolle oder Seide vermiſchet, daraus webet.

Der Chevalier. Vor einigen Tagen verehrte man der Frau Gräfin eine Schachtel mit zwey Briefen Nadeln, einem Halstuche, und einem Paar Spitzen-Manchetten. Der Zeuch, worein die Nadeln gewickelt waren, die Leinwand zum Halstuche, und die Spitzen, beſtanden aus der Rinde eines gewiſſen Baumes, und zwar natürlicher Weiſe, und ohne alle Zubereitung. Es lag ein Brief dabey, folgenden Inhalts.

Hiſt. nat. de la Jamaique du Chev. Sloane tom. 2. p. 22. Fig. 168. et. 169.

Auf den Mittägigen Gebürgen in Jamaica findet man Bäume von mittelmäſſiger Gröſſe, welche die Landes-Einwohner Lagetto nennen. Ihr Laub ſiehet dem Lorbeer-Laube ähnlich. Die äuſſere Rinde iſt, wie etwa bey andern Bäumen ebenfalls hart und braun. Allein die innere Rinde, welche weiß iſt, und bey dem erſten Anſehen ganz dichte ſcheinet, beſtehet aus zwölf biß vierzehen Lagen, die ſich alle ohne Mühe voneinander abziehen laſſen, und ein Stück Leinwand oder Zeuch vorſtellen. Die oberſte Lage, welche auf die äuſſere Rinde folget, iſt ſo dichte, daß man Kleider daraus verfertigen kan. Die übrigen ſind dünner, und dienen ſtatt einer Leinwand zu Hemden. Aber an den

klei-

kleineſten Aeſten gleichen dieſe Lagen der innern Rinde, einem Flore, oder Spitzen-Gewebe, das ſich, gleich einem ſeidenen Netze ausdehnen läſſet, und wieder zuſamm fähret. Dem Könige Carl dem zweyten wurde einſtens ein Spitzen-Halstuch von Lageto überreichet. Alle dieſe Zeuche ſind ſo ſtark, daß ſie gleich anderer Leinwand das Waſchen leiden. Die Wälder.

Eben dieſer Brief ſagt ferner, es gäbe in benannter Inſul (*) einen andern Baum, deſſen Früchte ein Seifen ähnliches Fleiſch haben, das zum Waſchen beſagter Leinwand diene, gleichwie die Kerne davon zu Knöpfen an das Kleid. Ibid. p. 132.

Der Prior. In dieſem Lande hat man keine Webereyen nöthig; Doch man darf ſo weit nicht nach nützlichen Baum-Rinden reiſen.

Der Chevalier. Das Pantoffel-Holz, damit man die koſtbareſten Säffte verwahret, iſt wie ich gehöret habe, eine Rinde.

Der Prior. Das iſt wahr, und wenn man ſiehet, daß es ſo löcherigt und leichte iſt, ſolte man ihm ſchwerlich die wichtige Eigenſchafft zutrauen, daß es ſich nach dem Mundloche eines jedweden Gefäſſes beque- Kork.

(*) Herr Tounrefort nennet ihn Sapindum Foliis coſtæ alatæ innaſcentibus. Inſt. p. 659.

Die Wälder. bequemen, und dem Saffte keinen Eingang in ſich geſtatten ſolte. Der Kork-Baum, welcher dieſe Rinde träget, iſt eine Art groſſer Stein-Eichen, die Gaſcogne, in Spanien, und in Italien wachſen. Seine Eicheln dienen beſſer zur Schwein-Maſt, als die gemeinen. Die Rinde ſpringet von ſich ſelbſt auf, und löſet ſich vom Stamme, weil ſie von der friſchen Rinde, die unter ihr nachwächſet, zu ſehr ausgedehnet wird. Doch pfleget man dieſem Triebe der Natur vorzukommen; und, wenn man groſſe und glatte Stücken haben will, ſo giebt man der Rinde einen Schnitt von oben biß unten, und zwey Quer-Schnitte rings herum, einen oben, den zweyten bey der Wurzel. Sodann löſet man die Rinde ohne Zerbrechen ab, weichet ſie in Waſſer, legt ſie hernach auf glüende Kohlen, davon ſie äuſſerlich ſchwarz anlaufft. Hierauf wird ſie mit Steinen beſchwehret, glatt gepreſſet, getrocknet, eingepacket, und verſchicket.

Pech-Harz. Gleichfalls bedienet man ſich der Cirkel-Schnitte in die Rinde, wenn man den Safft des Gummi, oder das Harz aus einem Baum ziehen will, wiewohl es auch genug iſt, wenn man die Rinde durch andere Einſchnitte öfnet. Auf dieſe Weiſe giebt uns die Fichte Pech und den Theer, womit man die Schiffe und das Thau-

werk

werk beſtreichet. Die Tannen, Cedern, Cypreſſen, die Lerchen- und Therebinten-Bäume liefern das Colophonium oder Griechiſche Pech, den Terpentin, die Maſtix-Körner, den Weyhrauch, und alle dergleichen Arten von Harze, woraus man Fürniſſe, Räucherwerk und Arzneyen bereitet. Die Wälder.

Aus den Rinden einiger andern Stauden fließet der Balſam, das iſt ein flüßiges Harz, oder ölichtes Weſen, das durch ſeinen unvergleichen Geruch dem Menſchen zu verſtehen giebet, es beſitze noch mehr herrliche Eigenſchafften zu ſeinem Dienſte. Sein Haupt-Nutzen beſtehet in Reinigung und Heilung der Wunden. Die Balſam-Staude, welche ehemahls im Jüdiſchen Lande wuchs, iſt nunmehro daſelbſt ganz und gar ausgerottet, und nach Cairo verpflanzet worden, alſo, daß ſie ſoviel man weis ſonſt nirgend, als in dieſer Gegend, mehr anzutreffen iſt. In Braſilien und in unſerer Pflanz-Stadt zu Cayenne wird eine andere Gattung einer Balſam-Staude angebauet, die man Copahu nennet. Derjenige Balſam-Baum, welcher einen klebrichten, und wie Ambra riechenden Safft von ſich giebt, den man deswegen Liquidambar nennet, iſt eine Staude in Mexico, davon die Blätter dem Laube des kleinen Ahorn-Baumes bey-

Balſam. Balſam aus dem Jüdiſchen Land. Copahu ein Balſam. Liquidambar. Storax, flüßiger Balſam.

Die Wälder. nahe ähnlich kommen. Man glaubt, es finde ſich in Miſſiſippi eben dergleichen Staude. Der Tolu-Balſam wächſt

Tolu-Balſam. bey Carthagena in Mexico. Den Peruvianiſchen gebrauchet man ſehr häuffig.

Peruvianiſcher Balſam.

Linden-Birken- und Pappeln-Safft. Solte ja der liebliche Geruch von dem Saffte unſerer Linden, Birken und Pappeln kein Anzeigen eines Balſamiſchen Weſens ſeyn, ſo ſcheinet es doch wenigſtens, als ob er uns Nachricht von einigem Nutzen ertheilen wolte, darauf wir biß anhero noch nicht Achtung gegeben.

Gummi. Nichts iſt ſo gemein, als daß man aus den Baum-Rinden Gummi herfür kommen ſiehet (*). Die gebräuchlichſten in der Arzney und bey Künſtlern der Arabiſche, welcher aus dem Egyptiſchen und Arabiſchen Dorn-Buſche (acacia) flieſſet; Der Gummi Gutä, der aus einem Bau-

(*) Die bißher von dem Herren Verfaſſer angeführte Ausflüſſe der Bäume ſind auf folgende Weiſe am leichteſten zu unterſcheiden. Gummi löſet ſich in Waſſer auf, aber nicht in Weingeiſt. Mit dem Harze (Reſina) iſt es umgekehrt, es löſet ſich in Weingeiſte auf, aber nicht in Waſſer, es brennet auch. Der Balſam iſt ein flüßiges Harz. Zuweilen beſtehen dergleichen Ausflüſſe aus einer Vermiſchung von gummatiſchen und harzigten Theilen, und heiſſen ſodann Gummi-Reſina. Aus dieſen läſſet ſich das Gummi und das Harz jedes beſonders durch ſeine Auflöſungs-Mittel abziehen. U.

Baume im Königreich Cambodia kommet, und der Gummi von *Senegal*. Derjenige, den unſere Kirſch-Bäume ausſchwitzen, dünket einigen Künſtlern eben ſo gut, als die ausländiſchen. Doch wir wollen auf die Wurzeln kommen.

Die Wälder.

Weil die Wurzeln ſich beugen, wenn ſie eine Hinderniß in der Erde finden, die ſich ihrem Wachsthume entgegen ſetzet, ſo ſind ſie viel krummer und knotigter, als die übrigen Theile des Baumes. Da nun ihre Fäſerlein auf hunderterley Art gebogen ſind, zuweilen wenig Safft erhalten, zuweilen ſelbigen im Uberfluſſe und von allerley Gattung einſaugen, ſo lieffern ſie den Kunſt-Tiſchlern allerley geſtreifftes oder ſogenanntes Maſer-Holz, von ſo unterſchiedlichen und ſo ſchön in einander gemiſchten Farben, als ob es aus der Hand eines Mahlers käme.

Wurzeln.

Ihr Nutzen, zur eingelegten Arbeit.

Die Zimmerleute und Wagner finden unter den Wurzeln trefliche Krummhölzer, das iſt, Holz-Stücken, welche die Natur wie Bögen gekrümmet hat. Nichtweniger ſchaffen ihnen die Wurzeln dermaſſen hartes Holz, daß es ſich faſt gar nicht abnützet, und folglich zu Verfertigung ſolcher Arbeit überaus wohl tauget, welche wegen öfftern Gebrauchs vor andern dauerhafft ſeyn muß.

Zur Wagner-Arbeit.

Die Wälder. Für die Färber. Zur Arzeney.

Die Färber bedienen ſich ebenfalls vieler Wurzeln.

Ohnzählig viele verhelfen den Kranken zur Geſundheit. Vielleicht aber hat die ganze Arzney-Kunſt nichts kräfftigers gegen den Stein, als die Wurzel Pareira-brava; nichts beſſers gegen den Durchlauf, als die Hipecacuana, und nichts bewährteres gegen den verdorbenen Magen, als die Rhabarbara.

Doch es mag der Nutzen, den uns alle auch die kleineſten Theile eines Baumes verſchaffen, noch ſo groß und vielfältig seyn; ſo kommt er demjenigen dennoch keinesweges bey, den wir alle Augenblicke von dem Holze ſelbſt genieſſen. Seine Menge iſt dermaſſen unerſchöpflich, daß man vermeynen ſolte, GOtt ſchaffe alle Tage einen friſchen Vorrath von dieſer Materie, welche uns ſo nöthig und ſo bequem fället. Denn ſie iſt weich genug, jede Geſtalt anzunehmen, die man ihr geben will, und zugleich von ſolcher Härte, daß ſie dieſelbige beybehält.

Weiche des Holzes. Bänder davon.

Die Weiche des Holzes beſtehet darinn, daß es ſich leicht beugen, ſpalten und glätten läſſet. Ein junger Aſt iſt gemeiniglich ſchwank und zähe. Einige laſſen ſich unzerbrochen völlig rund beugen, ja wie Stricke zuſamm drehen, alſo, daß man die Reiſig-Büſchel, ja ſo gar die ungeheuern

Flöſſe,

Flöſſe, von mehr als 200 Schuh in die Länge, damit bindet, worauf man von einem Fluſſe und von einer Provinz in die andere fahren, und auf einmahl wenigſtens funfzig Klafter Holz an Orte führen kan, welche Mangel daran leiden, ohne daß man mehr als einige Perſonen zu Regierung der Flöſſe nöthig hätte. Die Wälder.

Die Caſtanien-Haſel-Mayen-Eſchen-Weiden-und Felber-Bäume, ingleichen einige andere, haben eine groſſe Menge ſowohl groſſe, als kleine, und zugleich dermaſſen geſchmeidige und zähe Aeſte, daß man die gröſten entzwey ſpalten, und Reiffen vor die Fäſſer und Kufen daraus machen kan; die kleinen Zweige gebrauchet man, kleinere Gefäſſe, Eymer, Kübel, und dergleichen zu binden. Weiden.

Die Weiden-Aeſte dienen dem Gärtner, die Bäume an das Geländer zu binden, und dem Korbmacher zu Verfertigung unzähliger Gattungen kleiner und groſſer Körbe, Hürten, Matten zum Güter-packen, kleiner Käſtgen, und Confect-Körbe, welche durch ihr zierliches Geflechte und bunte Farben, einen angenehmen Anblick geben.

Jedoch der gröſte Wehrt der Weiden beſtehet darinn, daß wir durch ihre Hülfe im Stande ſind unſere Fäſſer zu binden, die ſchadhafftigen von einer Zeit zur andern wieder auszubeſſern, den tobenden Wein

Die Wälder. gleichſam im Gefängniß zu halten, und flüßige Dinge eben ſo bequem an einen andern Ort zu ſchaffen, als ob ſie feſte Cörper wären.

Krumm-Holz. Doch es läſſet ſich nicht nur junges Holz nach Gefallen beugen. Faſt jedes, es ſey ſo hart, als es wolle, krümmet ſich unter den Händen der Handwerks-Leute, und inſonderheit mit Hülfe des Feuers, woferne man es nur dünne genug machet. Wenn zum Beyſpiele der Böttger ſeine Faß-Tauben in der Mitte etwas breiter und an den Enden etwas ſchmähler zugeſchnitten hat, ſo ſtellt er ſie neben einander hin, ſo, wie das Faß werden ſolle, und bindet ſie oben mit einem Reiffen. Hernach machet er in den innwendigen leeren Raume ein helles und ſtarkes Feuer, welches die Lufft-Löcher der Faß-Tauben öffnet, und alle ihre Theile erſchüttert. In dem Augenblicke wirfft er einen Strick unten um die Tauben, ziehet ihn zuſamm, und, weil die Tauben gegen das Ende immer ſchmähler zulauffen, ſo nöthiget er ſie, daß ſie ſich beugen und gegen einander ziehen müſſen, daher dann das Faß in der Mitte ſich etwas wölbet, und einen Reifen nach dem andern anſchlagen läſſet, ſo daß man die in der Mitte befindlichen nach Gefallen wegnehmen und anlegen kan, ohne daß man die Reiffen an den Enden weg nehmen dürffte.

Tauben der Böttiger.

Grund von der Figur oder Geſtalt der Fäſſer.

Auf gleiche Weiſe beugen die Schachtelmacher ihre Spåne von Eichenem oder Bůchenem Holze mit Hůlfe des Feuers in die Růnde, woraus ſie hernach Trommeln, Scheffeln, Metzen und andere Maaſſen verfertigen. Die Wålder.

Durch eben dieſes Mittel beuget man auch die Spåne zu den muſicaliſchen Inſtrumenten, giebt ihnen die gehörige Geſtalt, und ihrem Bau die kůnſtliche Einrichtung, daß er die Bewegung der aufgeſpannten Sayten empfinden und fortſetzen kan. Das důnne Dach und die ſubtilen Spåne, daraus man eine Laute zuſammen geſetzt hat, werfen nach einer Zeit von hundert Jahren den Klang noch weit beſſer von ſich, als am erſten Tage.

Das Holz dienet uns nicht allein deswegen, weil es ſich beugen låſſet, ſondern auch, weil wir es theilen und ſo offt ſpalten können, als wir wollen. Holz-Fåden oder Faſern.

Der Chevalier. Woher kommt es doch, daß beynahe alles Holz ſich gerne nach der Långe ſpaltet, dahingegen es viel Můhe koſtet, ſelbiges nach der Quere entzwey zu ſchneiden?

Der Prior. Es kommt daher, weil die langen Safft-Röhren des Baumes, oder die ſogenannte Holz-Faſern, nach ſeiner ganzen Långe neben einander liegen, damit ſie den Nahrungs-Safft von der

Die Wälder.

Wurzel biß an den Gipfel und in die Früchte führen, folglich trennet ſie ein darzwiſchen geſchlagener Keil ohne Mühe: dahingegen ſie alle zuſammen dicke genug ſind, und ſich nicht anders als mühſam, entzwey theilen laſſen.

Der Chevalier. Demnach iſt es mit ihnen faſt eben alſo, als mit einem Bunde Hanf oder Seide beſchaffen. Ein Fäſergen läſſet ſich leicht von dem andern wegnehmen. Ergreifft man aber die Fäden alle zugleich, nach der Dicke, ſo laſſen ſie ſich ſchwehr entzwey reiſſen. Man drehet ſie auch deswegen zuſamm, damit ſie deſto feſter vereiniget werden, und bereitet Seile davon, welche im Stande ſind die ſchwehreſte Laſt zu überwältigen und aufzuheben.

Der Prior. Der Unterſchied zwiſchen den Fäden eines Seiles, und zwiſchen den Faſern des Holzes beſtehet darinn, daß die erſten von Natur keineswegs ſteif ſind, ſondern ſich gerne krümmen; dahingegen die Holz-Faſern, weil ſie dem Baum-Saffte als Röhren zu ſeinem Lauffe dienen, ordentlicher Weiſe zimlich gerade fortlaufen: Wenn ſie nun wohl zunehmen, dicke werden, und feſte aneinander wachſen, ſo machen ſie, durch Hülfe einer gleichen Richtung, einen dermaſſen ſtarken, und nach der Länge feſten, Cörper,

per, daß ein Eichener Stock, eines Daumens dick ins gevierte, wann er ſenk-recht ſtehet, achzig Centner träget, ja, daß zwey oder drey Stützen die ungeheure Laſt des völligen Zimmerwerks an einem Hauſe empor halten, wenn man die Mauer, darauf es vorhero ruhete, weggeſchlagen hat. Die Wälder.

Ehe wir aber unterſuchen, was uns die gewaltige Stärke des Holzes nützet, ſo wollen wir uns einen Augenblick bey den Vortheilen aufhalten, die wir deswegen genieſſen, weil es ſich zertheilen und glätten läſſet. Holz läſſet ſich zertheilen und glätten.

Mit Hülfe der Axt, der Säge und des Hobels, macht man aus einem Stamme oder Aſt ſo viel Bretter, als man will. Man durchbohret dieſes Holz, man rundet es ab, man poliret es, man drehet es, wie weiches Wachs, und verfertiget auf ſolche Weiſe eingelegte Fuß-Boden und Tafelwerk in die Zimmer, Thüren, Fenſter, Schränke, mit ihren Zierrathen, und dergleichen künſtliche Arbeit mehr, darinn wir unſer Geräthe verſchlieſſen, und damit wir unſere Zimmer eben ſo reinlich und geſund erhalten, als wenn ſie mit ſeidenen Teppichen behänget, mit koſtbaren Mahlereyen gezieret, oder mit dem ſchönſten Marmor überzogen wären. Ein Fürniß den man über das Getäfel ziehet, giebt ihn ein durchgängig gleiches Anſehen, einen prächtigen Tiſchler-Arbeit.

Die Wälder. Glanz, und gereichet ihm wegen ſeiner Bitterkeit zum Schutze gegen die Würme, die etwa Luſt hätten, ſich einen Weg durch zu bahnen, oder gar ihre Wohnung, zu unſerm Schaden, darinn aufzuſchlagen.

Eingelegte Arbeit. Weil ſich viele Gattungen von Holze ſo leicht zertheilen und ſo ſchön glätten laſſen, ſo hat dieſe Eigenſchafft der Geſchicklichkeit der Kunſt-Tiſchler ſeit einigen hundert Jahren zur Aufmunterung gedienet. Sie wiſſen ein dünnes Bretgen mit einer Haar-Säge auf das genaueſte nach der Figur auszuſchneiden, die ihnen ihre Zeichnung anweiſet. Sie wiſſen die ſubtile ausgeſchnittene Stücke auf einem ſtarken Grunde mit Leim zu beveſtigen, und allerley Figuren von Landſchafften, Blumen, ja ſo gar von Thieren, auf das künſtlichſte daraus zuſamm zu ſetzen. Sie gebrauchen hierzu Oliven-Holz, wegen ſeiner ſchönen Adern; Nußbaum-Holz, wegen ſeiner Schattirung; Ebenholz, wegen ſeiner treflichen Schwärze; Fuſtelholz (Fuſter), wegen ſeiner Gold-Farbe; Braſilien-Holz, wegen ſeiner ſchönen Röthe; Ahorn, wegen ſeiner eingeſprengten Puncte; Birnbaum-Holz, weil es ſich, in Ermangelung des Ebenholzes, ungemein ſchön ſchwarz färben läſſet; Cedern-Holz, weil es nicht faulet; St. Lucien-Holz, eine Art eines niedrigen Kirſch-Baumes, der in Lothringen wächſet.

Dienliches Holz dazu.

Calem-

Calemburg, (*) Sandel, und einige andere Gattungen wegen ihres guten Geruchs. Von dergleichen eingelegter Arbeit macht man Schreib-Tiſche, Bücher-Schränke, Kleider-Käſten, Halb-Käſten, (Commodes) Käſtgen, Uhr-Gehäuſe, Geſtelle zu Gefäſſen und Figuren; an welche Dinge unſere Künſtler viele Mühe und Arbeit wenden, die aber nur alsdenn hoch zu achten ſind, wenn die Zeichnung nicht verworren, die Arbeit fleiſſig, und das ganze Werk dauerhafft erſcheinet. Die Wälder.

Auch das Drechſeln beruhet auf der Eigenſchafft, die das Holz hat, daß es ſich nach Belieben ſchneiden und glätten läſſet. Auch das allerhärteſte, und das dem Stahl ſelbſt kaum nachgiebet, als zum Beyſpiele Buchsbaum und Ahorn, erhält in der Hand des Drechslers eine Regelmäſſige Geſtalt, es wird geſchmeidig und rund, es wird mit Stäben, Hohl-Kehlen und Carniſſen gezieret; es wird alles, was er will, eine Säule, ein Geländer, ein Poſtement, eine Büchſe, ein Deckel, ein Napf. Die Ausübung der Drechſel-Kunſt hat etwas ſo angenehmes an ſich, daß Das Drechſeln.

(*) Ein Indianiſches und gar bekanntes Holz, das aber weit unterſchieden iſt von Calembouc, und Calembac, welche beede zu der Cochinchineſiſchen und Cambadiſchen Aloe gehören.

Die Wälder. daß ſie von Handwerks-Leuten biß zu Perſonen vom Range, ja biß zu Fürſten genommen iſt.

Bildhauerey und Schnitzwerk. Indem ſich das Holz ſeiner Feſtigkeit ohnerachtet, dennoch willig bearbeiten läſſet, ſo erwählet man es gleichfalls zur Bildhauerey und Schnitzwerke, man ſtellet Menſchen, Thiere, Blumen, Laubwerk und allerley Dinge, entweder frey, oder nur halb erhaben damit vor, gleichwie man ſie auch in Marmor und Metall zu bilden pfleget, damit ſie deſto länger dauern. Es iſt aber wohl öffters geſchehen, daß man, aus einem kindiſchen Belieben, an allem was glänzet und ſchimmert die ſubtileſte Arbeit des künſtlichſten Meiſſels durch vergolden, oder verſilbern unkanntlich gemachet hat. Wie viele vortreffliche Figuren vom Germain, Pilon und andern berühmten Künſtlern, haben einen guten Theil ihrer Aehnlichkeit mit der Natur, und ihrer Zierlichkeit eingebüſſet, da man ihnen die Aehnlichkeit einer metallenen oder goldenen Figur geben wolte, die ſie nicht bedurffen.

Plin. L. 34. Der Chevalier. Man hat mir eine Geſchichte erzehlet, welche ſich gut hieher ſchickt. Lyſippus von Sycyon hatte unter andern Meiſterſtücken auch ein ganz unvergleichliches verfertiget, das Alexander den Groſſen in ſeiner Kindheit vor-

ſtellete.

ſtellete. Weil es nur von Metalle war, lies es Nero übergülden; Allein damit war es verdorben. Dieſer unſchickliche Zierrath ſchwächte die Geſichts-Züge und die Annehmlichkeit des Kindes. Man kratzte das Gold wieder weg, und ob es gleich bey dem Vergolden nothwendiger Weiſe viele Gruben bekommen hatte, damit das Metall hafften konte, ſo war es dem ohngeachtet ſchöner als unter der goldenen Haut. Allein, mein Herr, ich verhindere Sie, in Erzehlung des Nutzens vom Holze fortzufahren. Die Wälder.

Der Prior. Sie würde für ein einiges Geſpräche allzu weitläufftig fallen. Morgen wollen wir ſehen, was uns ſeine Härte und ſeine übrige Eigenſchafften vor Vortheile ſchaffe.

Die Wälder.

Sechzehende Unterredung.

Der Prior. Der Chevalier.

Der Prior. Der vielfältige Nutzen des Holzes, den ich in unſerer vorigen Unterredung nur mit wenigen berühret habe,

Die Wälder. habe, iſt noch der allergeringſte: Seine Dicke, ſeine Länge, und inſonderheit die feſte Vereinigung ſeiner Theile, welche den Brauch derſelbigen verhindert, ſchafft uns noch weit wichtigere Vortheile. Zwar lieffert uns die Natur ſchwehre und ungemein feſte Cörper in groſſer Menge; Wir haben Steine und Marmor, wir wiſſen ſie auch gar wohl zu gebrauchen. Allein ſie ſind höchſt mühſam herbey zu ſchaffen, aneinander zu ſetzen, und zu bearbeiten. Sie ſind allzu ſteif, ſie laſſen ſich auf keine Weiſe beugen, über dieſes ſind ſie zerbrechlich, und wir können ſie nicht anders gebrauchen, als daß wir ſie an das Ort legen, wo ſie beſtändig bleiben ſollen. Dahingegen der Menſch mit den allergröſſeſten Stämmen machen kan, was er will.

Das Pfähl-Einſchlagen. Man ſtöſſet Pfähle, von ſechzig biß achzig Schuhen in die Erde, und verſchaffet dadurch dem Mauer-Werke, da es auſſer deme in Trieb-Sande oder Moraſte ſinken müſte. Dieſe mit Gewalt eingerannete Pfähle machen in der Erde, oder im Waſſer gleichſam einen Wald von unbeweglichen, ja zuweilen unverweßlichen Bäumen, welche die Schwehre der gröſſeſten Gebäude ſo ſicher und ohne Wanken tragen, als der feſteſte Erdboden zu thun nicht vermöchte.

Ande-

Andere, gleichfalls ſehr lange, Hölzer nehmen einen andern Weg; ſie ſteigen zu oberſt auf die Gebäude; ſie unterſtützen das Mauerwerk derſelbigen, und verhüten das Einſtürzen. Sie tragen die enſetzliche Laſt eines Daches von Ziegeln, von Hohl-Ziegeln, ja gar von Bley. Die Wälder. Zimmerwerk.

Kommet es darauf an, eine Bewegung zu des Menſchen Dienſte vorzunehmen, ſo ſiehet man die ſchwehreſten Blöcke, Stämme, die gewiſſer maſſen unbeweglich ſind, ſich rühren, erheben, fortrollen, wälzen, ſinken, ſteigen, und, ohnerachtet ihrer erſtaunlichen Schwehre, nicht weniger Behendigkeit als Gewalt erzeigen, bloß um den Menſchen zu vergnügen, und die Schwäche ſeiner Schultern und Arme zu erſetzen: daher kommen die Glocken-Stühle, welche im Stande ſind den Druck und die Erſchütterung einer Glocke von zwanzig biß dreyſſig Centner einige hundert Jahre lang auszuſtehen: Daher kommen die Wagen-Räder, mit Nabe und Achſe, die Stein-Karren, die Fracht-Wägen, und alles, was die Wagner verfertigen, um unſere Waaren von einem Orte an den andern zu führen. Daher kommen die Zug-Brücken, die Fall-Gattern, die Schlag-Bäume, die Mühl-Werke, die Keltern, die Walk-Stöcke, die Eiſen-Hämmer, die Krane, die Rammen, und ande-

Die Wälder. andere groſſe Maſchinen, welche dasjeni- ge in einem Augenblicke verrichten, was öffters hundert und mehr Menſchen in ei- nem ganzen Tage nicht zuwege brächten.

Daher kommen letztens auch die Käh- ne, die Flöſſe, die Schuyten, die See- Schiffe: Gebäude von ſo ungemeiner Kunſt! und von ſolcher Gröſſe, daß ſie ei- ner ſchwimmenden Stadt gleichen, welche der Wind mit ihren Einwohnern von ei- nem Ende der Welt zum andern führet.

Schif- farth und Schiff- Bau. Der Chevalier. Es iſt ein verwege- nes Unternehmen, ſich auf einigen zuſamm genagelten Brettern über das Welt-Meer zu wagen. Wie konte ein Menſch auf dergleichen Einfall gerathen?

Urſprung der Kün- ſte. Der Prior. Der Menſch ſahe, daß alle Gattungen der Thiere, die er um ſich hatte, gleich bey ihrer Geburt mit alle dem ausgerüſtet waren, was ihnen zu ihrer Le- bens-Art nöthig fiele, inſonderheit aber mit einer ungemeinen Geſchwindigkeit, dahin zu gelangen, wohin ſie wolten; dahingegen er nicht anders als nur langſam fortkom- men, und ſeine Nothwendigkeiten mit groſ- ſer Mühe herbey ſchaffen konte. Er ſahe die Vögel mit groſſer Geſchwindigkeit über ſeinem Haupte wegfliegen, ſie durch- ſtrichen die Lufft ohne Hinderniß, wander- ten von einem Lande in das andere, und lieſſen ſich auch das Meer ſelbſt nicht auf-

halten.

halten. Dergleichen Vortheile hat er bey ſeinem Eintritte in die Welt, zwar nicht bekommen: Allein es war ihm etwas beſſeres gegeben, nemlich die Vernunfft, vermittelſt dieſer brachte er es endlich ſo weit, daß die Land-Thiere zu ſeinen Dienſten von einem Orte zum andern gehen und arbeiten muſten: Er fande in der Leichtigkeit des Holzes, in der Beweglichkeit des Waſſers, und in der Gewalt des Windes, die Mittel ſich zu Lande und zu Waſſer ein eben ſo ſchnelles Fuhrwerk zu verſchaffen, als die Flügel der Vögel ſind. Seit dieſer Erfindung iſt der Menſch nicht mehr in einem kleinen Raume der Erde eingeſchloſſen. Er begiebet ſich hin, wo er will. Die entlegenſte Länder ſind Nachbarn worden. Die Städte, welche am Ausfluſſe der Ströme liegen, empfangen die Güter, welche die See zuführet, übergeben ſie den Flüſſen, und vertheilen ſie unter die Einwohner eines ganzen Königreiches. Auf dieſe Weiſe ſind Paris und Nantes Nachbarn. Es ſcheinet, als ob alle Unterthanen eines Staates, Einwohner einer einigen Stadt wären. Sie kennen ſich, ſie helfen und beſuchen einander. Ja was noch mehr: Der ganze Erd-Kreiß iſt zu einer einigen Stadt worden, welche eben ſo viele Viertel hat, als der Erd-Boden Königreiche in ſich ſchlieſſet: denn

Die Wälder.

Die Wälder. ſeitdeme die Schiffarth erfunden und auf die Stufe ihrer gegenwärtigen Vollkommenheit geſtiegen iſt, fähret der Menſch von einem Ende der Erde biß zum andern, wie ein Venetianiſcher Einwohner, vermittelſt ſeiner Gondol, von einem Quartiere der Stadt in das andere. Er kan in weniger als zwey Jahren Zeit fünfthalb tauſend Meilen zurücke legen, und durch Hülfe ſeines Schiffs und ſeiner Segel an Orte gelangen, welche ein Vogel nimmermehr erreichen kan. Wolten die Adler und Falken eben ſo weit reiſen, als der Menſch, ſo müſten ſie vor Müdigkeit auf der Helfte des Weges erliegen.

Brennholz. Solte man wohl glauben, daß ohnerachtet aller dieſer bißhero erzehlten Vortheile, das Holz noch weit wichtigere Dienſte leiſte? Es erhält unſer Leben, weil es die hauptſächlichſte Materie des Feuers, oder ſeine bequemſte Nahrung bey ſich führet, ohne welches wir weder unſere tägliche Speiſe bereiten, noch den gröſten Theil unſerer Bedürfniſſe verfertigen, noch unſere Geſundheit erhalten könten.

Die Sonne iſt die Seele der Natur, weil ſie alles belebet und in Bewegung ſetzet. Aber es gehet nicht an, daß wir einen Theil ihrer Strahlen wegnehmen, und unſer Eſſen damit kochen, noch unſere Erze gieſſen und bearbeiten, oder ſie ſchmelzen,

zen,

2 Th. pag. 482.

gewöhnlichen Eichen.

zen, härten, und reinigen. Das Holz vertritt alſo die Stelle der Sonne bey dergleichen Arbeit, und ſeine gröſſere oder geringere Menge giebt dem Menſchen die Wahl unter allen Graden der Hitze und der Flamme.

Die Wälder.

Wenn im Winter die Sonne nur biß auf eine ſehr geringe Höhe über unſern Geſichts-Creys ſteiget, würde die lange Dauer der Nächte, die düſterne Nebel, und die hefftigen Winde, die Wärme der Lufft dermaſſen ſchwächen, daß wir unſer Leben verliehren müſten, woferne uns die Hitze des Holzes nicht zu Hülfe käme.

Der Chevalier. Nunmehro begreiffe ich, wie höchſt nothwendig uns das Holz falle. Der ungemeine Wuchs dieſer Bäume, die wir unfruchtbar nennen, ſchaffet uns weit gröſſern Vortheil, als alle Obſt-Bäume. Aber iſt es denn wahr, daß uns dieſe nothwendige Sache, das Holz, würklich zu mangeln beginne? Man träget ſich mit einer Prophezeyung, es würde Frankreich aus Mangel an Holze einſt zu Grunde gehen. Solte dergleichen etwas in der That zu befürchten ſeyn!

Der Prior. Es wird Ihnen leicht fallen, dieſe Prophezeyung aus dem kurzen Entwurfe zu beurtheilen, den ich Ihnen von der Beſchaffenheit unſerer Wälder machen will.

Die Wälder. Hiſtorie der Franzöſiſchen Wälder.

Dieſe koſtbahre und zu allen Nothwendigkeiten des Lebens ohnentbehrliche Materie war vor Zeiten in Frankreich, ja in ganz Europa, überflüſſig vorhanden. Man wuſte nicht was damit anzufangen wäre? Vermuthlich wuchſen nach der Sündfluth die Saamen-Körner der Kräuter, Pflanzen und Bäume, ſo das Waſſer durcheinander da und dorthin geführet hatte, in groſſer Menge hervor, und bedeckten faſt den ganzen Erdboden. Je weiter die Völker aus den Morgenländern gegen Norden und gegen Weſten fortrückten, deſto dichtere Wälder muſten ſie aushauen, und zum bewohnen tüchtig machen. Je volkreicher Teutſchland und Frankreich wurde, deſto mehr nahmen die weitläufftigen Wälder ab.

Unterdeſſen waren ſie noch im zwölften Jahr-hundert ſo groß und ſo unnütze, daß die groſſen Herren gemeiniglich einen guten Theil davon an die nächſte beſte Mönche abtratten, die einen Wohn-Platz ſuchten. Die Jünger des heiligen Norberti und Bernhardi befliſſen ſich mit einem unermüdeten Eyfer, die Wälder, darinn ſie wohnten, dünner zu machen. Sie verwandelten allmählig die rauheſten Wildniſſen in fruchtbare Gegenden. Man muß ihnen zum Ruhm nachſagen, daß die Ländereyen, die man ihnen ſchenkte, damahls von

von ſchlechter Erheblichkeit waren, und daß ſie das Vermögen, warum man ihre Nachfolger jetzo beneidet, durch eignen Fleiß erwarben. Die Wälder.

Die groſſen Herren und die Gemeinden, welche mehr Waldung beſaſſen, als ihnen nöthig fiel, widmeten den beſten Theil davon dem Ackerbau. Die Zahl der Einwohner wuchſe deſto mehr, je geräumiger und einträglicher die Felder wurden. Denn die Erfahrung lehret, daß, jemehr man die Erde anbaue, deſto mehr Einwohner nähre ſie, und hinwiederum, je mehr Einwohner vorhanden ſind, deſto eifriger werde ſie angebauet. Der Staat befande ſich zwar ganz wohl bey dieſer Menge neu angelegter Aecker. Allein zuviel, verderbet das beſte; und die Erd-Früchte mögen ſo ſchätzbar ſeyn, als ſie wollen, ſo könte es Frankreich, wenn es bloß auf den Ackerbau denken wolte, zuletzt dennoch eben alſo ergehen, wie Engelland, welches ſeine Waldungen gänzlich zu Grunde gerichtet hat. In dieſem Falle wären wir weit übler daran, als die Holländer, welche dem Mangel des Brenn-Holzes mit ihrem Torfe, das iſt mit einer gewiſſen fetten Erde abhelfen, die ſie aus ihren Moräſten graben. Wir wären auch übler daran, als die Engelländer, welche mit Stein-Kohlen-Gruben überflüſſig verſehen ſind,

Die Wälder. obgleich einige wegen ihrer Tiefe mehr Mühe machen als andere. Die Stein-Kohle iſt ebenfalls eine Gattung einer fetten, mit Pech, Schwefel und metalliſchen Theiligen, vermiſchten Erde, von üblem Geruche, den man jedoch mit der Zeit ertragen lernet. Endlich bedachte man die ſchädliche Folge, welche künftig daraus entſtehen könnte, wenn jederman die Macht behielte, mit ſeinen Wäldern, wie mit ſeinem übrigen Vermögen, nach Willkühr zu ſchalten. Die deswegen gemachte kluge Einrichtung hat es noch zur Zeit verhütet, daß wir unſer Holz nicht aus Norden holen müſſen. Unſere Könige, welche allezeit dafür ſorgen, wie die natürliche Landes-Waaren nützlich mögen angewendet

Forſtmeiſter. werden, beſtellten Aufſeher über die Waldungen, um ihre Verringerung und willkührliches Abhauen zu verwehren. Man beſtimmte die Maſſe und die Zeit des Holz-Schlages. Es wurde verbotten einen Stamm niederzuwerfen, ehe der hierzu beſtellte Beamte das Amts-Zeichen darauf geſchlagen hatte. Doch dabey bliebe es nicht, daß man das Bau-Holz dem Willen der Privat-Perſonen nicht mehr überlieſſe. Man ſchränkte auch den Schlag des Stangen-Holzes ein, das iſt, des geringen Holzes, davon man Reiſſig, Sparren, Latten und Reiffe macht. Weil an

Siehe die Verordnungen über die Waſſer

dem

Esche.

em Bauholze zu Häuſern und Schiffen am meiſten gelegen, ſo wurde befohlen, edweden Morgen ſechzehen Dreylinge, as iſt, ſechzehen Bäume von jungem Holze zu laſſen, benebſt den alten Dreylingen von den vorigen Schlägen, welche das Forſt-Amt endlich erlaubt zu fällen, wenn ie ihre völlige Zeit geſtanden haben. Alle dieſe erſpahrte Bäume werden dereinſten zu Bauholze tüchtig, laſſen tauglichen Saamen in die Schläge fallen, und verhindern alſo, daß das wilde Geſträuche nicht überhand nehme.

Die Wälder. und Wälder, vornehmlich die Verwunderungswürdige Verordnung von dem Jahr 1669.

Noch iſt eine dergleichen Verordnung, daß man, bey Fällung des Bau-Holzes, allemahl zehen Stämme auf den Morgen ſolle ſtehen laſſen.

Zu gleicher Zeit wurde den Unterthanen verbotten die Bäume umzuhauen, ehe das Buſch-Holz vierzig, und die hohen Stämme hundert und zwanzig Jahre geſtanden. Auf dieſe Weiſe kan es niemahls an tüchtigen Holz weder zum brennen noch zum bauen fehlen.

Doch, man trieb die Vorſichtigkeit noch höher. Weil das Stangen-Holz nahe beyſamm ſtunde, folglich wenig Aeſte trieb, hingegen aber in die Dicke und Höhe wuchs, weil es erſt oben Lufft und Freyheit fande: So ſahe man voraus, daß dieſe Stangen, wenn ſie erſt Dreylinge ge-

Die Wälder. worden, nicht mehr alſo zunehmen, noch in die Höhe aufſchieſſen könten, weil ihre Aeſte ſodann Platz fänden, ſich in den leeren Raum auszubreiten, welchen die umgehauene Bäume ihnen laſſen würden. Gleichfalls ſahe man zum voraus, ſie würden in freyer Lufft mehr Schaden von der Kälte leiden, als im dicken Holze, und was dem Froſt entrönne, würde der Axt des Holz-Hackers nicht entgehen, der kein kräfftiger Geſetz kennet, als ſeine Nothdurft. Um alſo deſto mehr Bau-Holz, und deſto gewiſſer, zu gewinnen, verordnete Ludwig der vierzehende noch über dieſes, es ſolte in allen Waldungen der Geiſtlichen und milden Stiftungen das vierdte Theil geſchonet werden. Dieſer vierdte Theil iſt etwas ſo unverletzliches, daß das Forſt-Amt ſelbſt die Erlaubniß nicht geben kan, ihn anzugreiffen. Es kan ſolches nicht geſchehen, als mit ausdrüklicher Erlaubniß des geheimen Raths, wenn man vorhero die Nothwendigkeit des Umhauens genugſam beſcheiniget hat. Sie wird auch ſelten gegeben, wenn nicht dieſer vierdte Theil ſchon ſo alt iſt, daß man befürchtet, das Holz möchte gar abſtehen.

Zu dieſen weiſen Verordnungen, ſind noch die nützlichen Beyſpiele des Hofs, der groſſen Herren und der Städte gekommen. Unſere Land-Straſſen werden allgemach

lme.

gemach mit Ulmen-oder mit andern Bäumen beſetzet, davon mit der Zeit groſſer Nutzen zu hoffen iſt. Der Wandersmann kan ganze Provinzen durchreiſen, und dabey des kühlen Schattens, und der ſchönen Ausſicht in die Felder genieſſen. Vorjetzo gelanget man nicht anders in eine Stadt oder in ein Schloß, als durch einen Luſt-Gang von Bäumen. Seit zwanzig Jahren iſt Frankreich, ſo zu ſagen, in einen groſſen Luſt-Garten verwandelt worden.

Die Wälder.

Der Chevalier. Sie haben mir die Furcht wegen des Holz-Mangels benommen. Doch um mehrer Gewißheit willen, ſolte man heutiges Tages das Gegentheil von demjenigen thun, was man vor Zeiten thate. Ehemahls machte man aus den unnützen Waldungen Acker-Feld, nunmehro ſolte man die unnützen Felder zu Waldungen machen. Mir ſind dergleichen bekannt, worauf man weiter nichts als alle fünf oder ſechs Jahren ein wenig Habern oder Heide-Korn bauet.

Der Prior. Was Sie da ſagen, mein Herr, das haben bereits viele unternommen, und zwar mit glücklichem Erfolge. Man hat ſeit vielen Jahren kein bequemeres Mittel als dieſes erfunden, ſchlechter Güter in beſſern Stand zu ſetzen, zumahl wenn ſie weitläufftig und von dem Wohnungs-Platz weit entfernet ſind.

Die Wälder.

Der Chevalier. Nur muß man ungemein lange warten, biß man etwas bekommt.

Der Prior. Ein Haus-Vatter, der es ſich Zeit Lebens ſauer werden läſſet, ſeinen Kindern ein ehrliches Auskommen zu verſchaffen, wird den wenigen Ertrag von einem ſandigten und unfruchtbarem Stücke Felde herzlich gerne ein paar Jahre lang miſſen, wenn er nach Verflieſſung dieſer Zeit beſſere Einkünfte davon zu gewarten hat.

Der Chevalier. Meines Erachtens findet das Holz-Pflanzen eine weit wichtigere Hinderniß: Nemlich gutes Erdreich wird man keineswegs dazu anzuwenden; und ſchlechtes, darauf kein Getrayde wächſet, wird, allem Anſehen nach, auch kein Holz tragen.

Der Prior. Es mag der Boden noch ſo mager und unfruchtbar ſeyn, ſo kan man doch einige Gattungen von Holze mit gutem Erfolge darauf pflanzen, gleichwie auch keine Gattung Holz iſt, die man nicht ganz ſicherlich zu Gelde machen könte. Wenn auch auf einem Stücke Land weiter nichts wüchſe als Aſpen und Genſter (genet) welches ſelten geſchiehet; ſo wäre doch der Nutzen noch weit gröſſer, als wenn man alle fünf Jahre ein wenig Heide-Korn davon bekommt. Zum wenig-

ſten

2. Th. pag. 490.

Aſpen - Laub.

p.

ſten hätte man doch Brenn-Holz, und ein gutes Futter für die Schaafe, welche ſich von ihren Krankheiten erhohlen, wenn ſie die Spitzen von Genſter abätzen. Holz-Mangel in einer Gegend, die Nachbarſchafft einer anſehnlichen Stadt, oder eines Fluſſes zum Flöſſen, es mag nun das Holz auf die Flöſſe geladen, oder ſchlechterdinges in den Strom geworffen werden, alle dieſe Umſtände, welche nicht ſelten an einem Orte zuſamm treffen, ſind wichtige Urſachen, warum man ſich auf Holz-Pflanzen legen ſolle. Des glücklichen Erfolges verſichern uns unzähliche Proben. Es kommt nur auf einmahl umarbeiten an, und auf die Wahl eines Baumes, der ſich für dieſen Boden ſchickt. Die ſelbſt gewachſene Bäume, ſo man dann und wann neben den Land-Straſſen, oder ſonſt hier und dar, auch in dem ſchlechteſten Erdreich findet, ſind Proben von dem, was die Erde an ſelbigen Orten herfür zu bringen vermag: Es ſcheinet, als ob ſie den Einwohnern einen Verweiß gäben, daß ſie ihre Mutter ſo bloß und elend laſſen.

Die Wälder.

Der Chevalier. Wie muß man es aber anſtellen, wenn man eine Waldung pflanzen will.

Der Prior. Die erſte nothwendige Arbeit bey Anlegung eines Waldes iſt, daß

Weiſe einen Wald anzulegen.

Die Wälder. daß man alles dazu gewidmete Erdreich mit einem tiefen Graben umfaſſe, und die ausgegrabene Erde einwärts aufwerfe. Denn ſonſt wird das Vieh alles verderben. Das Pflanzen ſelbſt geſchiehet auf zweyerley Weiſe, entweder mit dem Saamen, oder mit Setz-Reiſſern. Auf die letztere Art bekommet man geſchwinder Bäume; hingegen koſtet es mehr. Aus dem Saamen wächſet das Holz etwas langſamer; hingegen ſind weniger Unkoſten zu beſtreiten, es wird auch das Holz von einer ſtärkern und dauerhafftigern Beſchaffenheit.

Will man ein Stücke Land mit Holz beſetzen, das zweyhundert Ruthen, jedwede von eilf Schuh groß iſt, ſo hat man gemeiniglich 14000. Setz-Reiſſer nöthig, davon das tauſend etwa funfzehen biß achtzehen Kreutzer (vier biß fünf gute Groſchen) koſtet. Man kaufft ſie von Privat-Perſonen, welche Wälder beſitzen, weil es verbotten iſt, aus den Wäldern des Königes, oder der Geiſtlichkeit dergleichen zu nehmen: maſſen dem Staat viel daran lieget, daß ſelbige in gutem Stande verbleiben. Oder woferne ja aus dergleichen Forſten etwas abgegeben wird, ſo geſchiehet es in Anſehung der Bedürfniß und des nützlichen Gebrauches. Das junge Reiß muß etwas ſtark ſeyn, gute Wurzeln haben, und eben jetzo aus der

Erde

Kirſchen Baum. D. Iuden Kirſche.

Erde kommen. Ein Aufſchub von zweyen Tagen kônte verurſachen, daß eine groſſe Menge zu Schanden gienge. Die Wälder.

Die wohlfelleſte Weiſe, das Reiß in die Erde zu bringen, iſt mit dem Pfluge. Indem man den Boden umreiſſet, gehen zwey Perſonen hinter dem Pfluge her, und ſtecken die Reiſſer in die Furche, etwa ein paar Schuh weit von einander. Der Pflug bedecket ſie ſogleich mit Erde, die er aus der neuen Furche auf ſie wirft.

Man kan in einem Tage biß fůnf und ſiebenzig Ruthen Landes beſetzen, welches auf 3. Livr. 15. Sols oder 1. Gulden 52. Kreutzer kommt, maſſen man vom ganzen Morgen fůnf Livres oder dritthalb Gulden bezahlt. Die beeden Taglôhner, welche die Reiſſer einſetzen, werden mit achtzehen Kreutzer, fůr jedweden, zufrieden ſeyn. Zwar kan man auch Gräben machen und darein pflanzen; Es erfordert aber ſolches mehr Arbeit und Koſten.

Will man die Buch-Nůſſe und Ulmen-Kerne vortheilhafftig ausſäen, ſo kan man das Erdreich kaum locker genug zubereiten, weil der Keim ſehr zart iſt, und nicht mit ſolcher Gewalt in die Hôhe treibet, als die Eicheln, welche man nur in die Furchen werfen darf, wenn man die Erde mit dem Pfluge umſtůrzet. Die Ulmen-Kerne darf man nur ſelbſt aufleſen. Saamen-Kôrner.

Die

Die Wälder. Die Buch-Nüſſe koſten an einigen Orten funfzehen Kreutzer (vier Groſchen) der Scheffel, (boiſſeau) und ſechſe hat man zu einem Morgen nöthig; dahingegen von den Eicheln man ſechzehen Scheffel nöthig hat, davon einer gemeiniglich ſechs biß ſieben Kreutzer (zwey Groſchen) koſtet.

Eine kluge Vorſichtigkeit iſt, wenn man die Saam-Körner vorhero im Sand auswachſen läſſet, ehe man ſie in die Erde bringet, es mag nun in Furchen ſeyn, oder in Löcher, ſo man in gewiſſer Weite voneinander abſtecket. Denn auf dieſe Weiſe iſt man verſichert, daß kein anderer als guter Saamen in die Erde kommet, welcher künftig aufgehen wird.

Die jungen Pflanzen, ſo herfür wachſen, müſſen die erſtern Jahre über wohl in Obacht genommen werden. Es trägt viel zu ihrem Wachsthum bey, wenn man ſie bey dürrem Wetter begieſſet; einige ausziehet, wenn ſie zu nahe beyſammen ſtehen; die Erde auflockert, wenn ſie zu hart wird, und das Unkraut ausjätet, das ſie erſticket.

Nutzen. Nach zehen Jahren, bey dem erſten Behauen, kan man auf einem einigen Morgen acht biß neunhundert, ja tauſend, Reiſig-Büſchel erhalten. Nach andern zehen Jahren bekommt man ein Drittheil mehr. Läſſet man aber das Holz zwanzig biß vier und zwanzig Jahre fort wachſen, ohne

2 Th. pag. 493.

Birckele mit ihrer Frucht.

ohne es anzugreiffen, ſo wird der Morgen ſodann zehen biß zwölf Klaffter Holz liefern, nebſt einem tauſend Reiſig-Büſcheln, ohne das Bey-Holz, das zu Stangen, Spänen und Sparren für die Stroh-Dächer dienet. Von den Dreylingen, welche man ſtehen läſſet, ſage ich nichts, ſelbige werden dereinſt das nöthige Holz zu einem Ziegel-Dach geben. Die Erfahrung lehret, daß ein Stücke Land, das man zu Holz anfliegen läſſet, von jedweden Morgen fünf und zwanzig, dreyſig biß fünf und dreyſig Gulden alle zehen Jahre eintrage. Nun möchte etwa das Pflanzen, benebſt dem Umpflügen und den Setz-Reiſſern, zehen koſten; und wenn der Morgen Ackers, den man zu Holz anlegt, nur für 37. Kreutzer (zehen Groſchen) verpachtet iſt, ſo erhält man ſein daran gelegtes Geld, benebſt den Zinſen, und dem Erſatz der ſonſten gewöhnlichen Nutzung auf zehen Jahre lang, gleich bey dem erſten Schlag oder Behauen, bey den folgenden aber mit noch weit gröſſerm Vortheile. Die wälder

Will man aber hohes Bau-Holz haben; So kan man einen Vorſprung von zehen oder zwölf Jahren gewinnen, wenn man alle Ruthen weit, oder noch weiter, ſchöne Schößlinge von ſechs biß ſieben Schuhen hoch, und vier biß fünf Daumen

dick

Die Wälder. dick pflanzet, und mit einem beygeſteckten Pfahl gegen die Wind-Stöſſe und das Anreiben des Viehes wohl befeſtiget, in dieſem Fall darf man keine Unkoſten auf einem Graben wenden.

Das Brenn-oder Stangen-Holz ſchläget man alle neun Jahre. Läſſet man drey Schläge, das iſt 27. Jahre vorbey ohne es anzugreiffen, ſo wird es zu Stamm-Holz, und dieſes heiſſet hochſtämmig, wenn es ſechzig Jahre erreichet.

Der gröſte Fehler, darein man beym Anlegen einer Holzung fallen kan, beſtehet darinn, wenn ſich jemand vornähme ſolches Holz zu ziehen, das ihme am liebſten wäre, ohne zu bedenken, ob ſich dergleichen für den Boden ſchicke oder nicht. Jedoch dieſer gefährliche Irrthum iſt leicht zu vermeiden. Es iſt etwas leichtes zu wiſſen, was für Holz in jeder Landes-Art wachſe, und was jedwede Art von Holz für Erdreich haben müſſe.

Eichen. Die Eiche, welche zum Zimmerwerke ſo nützlich iſt, kommet in ſandigem Boden niemahls recht fort, aber wohl in ſteinigtem, und in Thon-Grunde.

Eſchen. Die Eſche, die man zu Wägen, Rädern, Achſen, Rudern, Stangen, Wein-Pfählen und viel andern Geräthſchafften verarbeitet, geräth nicht in harten, kalten,

lettig-

2. Th. p. 496

H. Art von Ahorn.

ettigten, kreidigtem Boden; Sie wächſet aber in lockerm und ſeichtem Erdreiche geſchwind und erſtaunlich hoch. Die Wälder.

Der Speyer-Apfel-Baum, den man wegen ſeines feſten Holzes ſehr hoch hält, liebt kaltes aber fettes und nahrhafftiges Land. Sein Laub ſiehet dem Buchen-Laube ähnlich, es iſt aber auf der untern Seite viel weiſſer. Speyer-Aepfel-Baum. Cormier, Sorbus.

Der Cornel-Kirſchen-Baum (Juden-Kirſchen) deſſen Holz faſt eben ſo hart iſt, als des vorigen, wächſet überall, auch ſogar an einem ſehr ſchattigen Orte. Die Früchte beeder Bäume ſind angenehm, wenn ſie ihre völlige Reife erlanget haben. Cornel-Kirſchen-Baum. Cornouiller, Cornus.

Die Buche, und die Hagen-Buche, welche nicht nur gutes Brenn-Holz liefern, ſondern auch zu Kielen und dem übrigen Gebäude der Schiffe dienen, wachſen nach Wunſche in hartem Boden, auf Gebürgen, ja auch in kreidiger Erde. Aus den Buch-Eckern preſſet man Oele, welches zum Eſſen tauget. Buche. Hêtre, Fagus. Hagen-Buche, le Charme, Carpinus.

Der Ulmen-Baum, daraus man Rinnen, Kugeln, Mühlen, ingleichen auch dieje igen Theile der Schiffe verfertiget, Ulme, Orme, Ulmus, Rüſt-Baum.

Die Wälder. welche immer im Waſſer ſind, und der über dieſes zu Wagner-Arbeit vortreflich tauget, verlanget bloß wohl-umgearbeitetes und zugerichtetes Erdreich. Will man, daß ein Ulmen-Baum ſchönes Laub treiben ſoll, muß man ihm zwanzig Schritte Raum laſſen.

Maßholder, Plane, Platanus. Der Maßholder, deſſen Holz eben ſo ſtark und feſte iſt, als das Büchene, liebet eben Land, und etwas feuchte Orte.

Caſtanien-Baum. Vor Zeiten waren die Caſtanien-Bäume etwas ſehr gemeines und nützliches in Frankreich. Die Liebhaber bewundern die Schönheit, Reinlichkeit und lange Dauer ihres Holzes an dem Zimmer-Werke unſerer meiſten groſſen Kirchen. Nunmehro findet man dieſe Bäume wenig mehr bey uns. Sie ſtehen gerne weit von Moräſten und Waſſern, in den trockenſten unnützeſten Gegenden, hinter den Bergen und Hügeln an der Mitternacht-Seite. Der Boden mag ſteinigt, kreidigt oder ſandigt ſeyn, ſie fragen nichts darnach, und dringen ſo gar biß in den Tufſtein. Ihre gute Frucht und ihr ſchönes Laub, welches von dem Ungezieſer faſt niemahls angegriffen wird, ihr trefliches Holz zu groſſen Gebäuden, ihr geſchwindes Wachsthum, und die Fähigkeit auf jed-

2 Th. pag. 498.

jedwedem Boden wohl fortzukommen, haben bereits viele dahin gebracht, daß ſie dieſen ſchönen Baum auf ihren Gütern gepflanzet haben; Es iſt alſo zu hoffen, er werde in Frankreich von neuem aufleben, nachdem wir ihn ſo zu ſagen gänzlich verlohren hatten. Die Wälder.

Seit den Zeiten Königs Franz I. hat man die Ulmen bey uns gepflanzet, welcher Baum in unſern Wäldern faſt ganz unbekannt iſt; unterdeſſen verſuchte man es mit ihm an vielen Orten, da noch niemahls dergleichen geſtanden hatte, und verſpührte ganz glücklichen Erfolg. Noch weit gröſſere Urſache hätte man, Caſtanien-Bäume in unſere ſchlechteſte Ländereyen zu pflanzen, weil ſie ſchon ehemahls gut darinn fortgekommen. Um ſich von künftig gutem Erfolge deſto kräfftiger zu überzeugen, darf man nur die Ländereyen im Limoſiniſchen anſehen, worauf mit groſſer Mühe etwas Heyde-Korn und Linſen wächſet, hingegen die Caſtanien-Bäume dermaſſen treflich fortſchlagen, daß ſie für den vornehmſten Reichthum des Landes zu rechnen ſind. Mem. de l'Acad. 1721.

Der Welſche-Nußbaum, deſſen Frucht und Holz den jedermann bekannten Nutzen ſchaffet, liebet ſtarken Boden. Er treibt ſeine Wurzeln gerade unterwärts, wie die Eichen. Zuweilen kommt er auch Welſcher Nuß-Baum, Noyer.

Die Wälder. in kreidigem Erdreich nach Wunſche fort. Man thut wohl, wenn man die Nuß-Bäume in einer groſſen Weite von einander pflanzet, zum Beyſpiele dreyſig biß vierzig Schritte, ingleichen wenn man ſie von den Land-Straſſen abrücket.

Haſel-Staude, Coudrier, Corylus. Die Haſel-Staude, welche gutes Reiſig-Holz, Faß-Reiffen, Wein-Pfähle, Hopfen-Stangen, und hundert andere nützliche Dinge verſchaffet, wächſet ohne Mühe auf leichtem und ſandigem Boden.

Linde, Tilieul, Tilia. Das Linden-Holz taugt zwar in der That nicht ſonderlich zum Verarbeiten; doch wird die Rinde oder ihr Baſt zu Seilen und Thauen ſtark verbrauchet. Die Linde ſchlägt faſt überall wohl an. Sie wächſet gerne in fettem Boden; doch habe ich auch vollkommen ſchöne, in ſechs Fuß-tiefem Sand-Felde geſehen.

Birken, Bouleau, Betula. Die Birken oder Mayen ſtehen ebenfalls allenthalben gut.

Moraſtiges, oder feuchtes, und öfters ganz unbrauchbares, Erdreich wird dergleichen Art von Bäumen häuffig hervor bringen, die man Amphibia heiſſen möchte, weil es ſcheinet, als ob ſie halb aus der Erde, und halb aus dem Waſſer, wüchſen, wie die gemeinen und kleinen, oder Waſſer-Weiden, die man mit groſſem Vortheile an ſolche Orte ſetzet, welche nahe am Waſſer liegen; ingleichen die weiſſen und ſchwar-

Weiden, le Saule, Salix.

Wiedig, Oseraye, Salictum.

Buche.

ſchwarzen Pappeln, und die Aſpen, als ihre dritte Art. Sie lieben alle zuſamm feuchte Orte, und die Erlen noch mehr. Dieſe letztern, benebſt den Bach-Weiden, ſind wohl das beſte, was man aus moraſtigem Erdreiche erhalten kan: Denn jene dienen zu Waſſer-Rinnen, und ſonderlich zu Pfählen in das Waſſer. Sie bleiben im Waſſer ſehr lange gut, aber in der Lufft nicht, woſelbſt ſie bald verderben.

Die Wälder. Pappeln, Peuplier, Populus. Erlen, Aune, Alnus.

Wäre ja ein Stücke Land für alle, bey uns am meiſten gebräuchliche, Arten von Holz untauglich, welches jedoch in unſerer Landes-Art faſt unmöglich fället; ſo könte man es doch mit Buchsbaum beſetzen, der in den kälteſten Orten gut anſchläget. Man macht Löffeln, Schachteln, Kämme, Hand-Griffe, und einige muſicaliſche Inſtrumente davon. Auch könte man harzigte immer-grünende Bäume an dergleichen Orte ſetzen: als, Fichten, Cypreſſen, Lerchen-Bäume, und inſonderheit Tannen, davon das Holz groſſen Nutzen bey der Tiſchler-Arbeit ſchaffet.

Buchsbaum, Buis, Buxus. Fichte, le Pin, Pinus. Cypreſſe, le Cyprès, Cypreſſus oder Cypariſſus. Lerchen-Baum. Meléſe, Larix. Tanne, Sapin, Abies.

Gleichwie GOtt mancherley Pflanzen erſchaffen hat, weil wir mancherley nöthig haben, alſo hat er auch dem Erd-Boden mancherley Beſchaffenheit mitgetheilet, ſo, wie es die Natur der Pflanzen erfor-

Die Wälder. dert. Da es dem Menſchen nicht ſchwer fället, zu erkennen, wozu jedweder Boden nutze: ſo darf er ſich keinesweges über die Unfruchtbarkeit ſeiner Ländereyen beſchweren. Denn wenn ſie ihm keine Lebens-Mittel verſchaffen, ſo liegt die Schuld an ſeiner Faulheit, oder an ſeinem verkehrten Unternehmen, da er nemlich auf dieſen Boden etwas bauen will, wozu er ſich nicht ſchicket.

Der Chevalier. Mein Herr, Sie haben jetzo von verſchiedenen Bäumen geſprochen, die beſtändig grün bleiben. Nutzet dieſer Unterſchied zu etwas?

Wachholder, Genevrier, Juniperus. Stech-Palm, Houx, Aquifolium. Mäus-Dorn, le petit Houx, Ruſcus. Stein-Eiche, le Chêne verd ou l'Yeuſe, Ilex.

Der Prior. Der gröſeſte Theil der Pflanzen ruhet den Winter über von der Arbeit der übrigen dreyen Jahres-Zeiten: Da nun GOtt die Wachholder, Stech-Palmen, Mäus-Dorn, Stein-Eichen und andere mehr, beſtändig grünen läſſet, giebt er dadurch zu verſtehen, daß er keiner Nothwendigkeit, noch einigem Geſetze, unterworfen ſey. Jedoch gebrauchet er ſeine Freyheit auch nicht, ohne zureichende Urſache. Der Nutzen des Menſchen iſt ſeine Haupt-Abſicht. Nach dieſem richtet er alles ein. Trügen dieſe Bäume nicht ohnaufhörlich grünes Laub, wovon wolten ſich die Haſen, Kaninchen, Hirſche, Rehböcke und ſo viele andere Thiere erhalten, welche der

Menſch

2 Th. pag. 502.

oder unächter Sycomorius.

Menſch zwar zu ſeinem Gebrauche anwendet, unterdeſſen aber für ihren Unterhalt im geringſten nicht ſorget? Die Wälder.

Dieſe Wahrheit erhellet noch deutlicher, wenn wir unſere Augen auf die harzigten Bäume wenden, damit die Nordiſchen Länder angefüllet ſind, und welche durch ihr öliches Weſen dem Waſſer und der gewaltigen Kälte widerſtehen, welche faſt alle Gewächſe in derſelbigen Gegend verderbet. GOtt hat dieſe unvergängliche Wälder deswegen bereitet, damit er den Einwohnern dieſer kalten Länder die erforderliche Wärme, und folglich das Leben, erhielte.

Wald iſt ein Aufenthalt des Wildes.

Wir können in dieſem Stücke noch eine andere Probe von der unumſchränkten Freyheit und Gütigkeit GOttes, ſehen. Er hat die Wälder zum Unterhalt einer groſſen Menge Thiere beſtimmet, und den Menſchen der Mühe überhoben, für ſie zu ſorgen. Er raumet den meiſten eine ſichere Wohnſtatt in den Wäldern ein. Daſelbſt verſorgt er ſie reichlich mit allem, was ihnen nöthig fället. Er allein bekleidet ſie; Er allein ernähret daſelbſt die Löwen, die Tyger, die Leoparden, die Hirſchen, die Rehböcke, die Gemſen, die wilden Schweine, die Wölfe, und eine Menge Vögel. Er giebt ihnen ihre Wohnung und vermehret ſie. Einige begabt er

Die Wälder. mit Stärke, andere mit Liſt, einige mit Geſchwindigkeit, andere mit Grimm, um den Menſchen vor der Faulheit zu bewahren, indem er auf ſeine Sicherheit gegen ſie bedacht ſeyn muß.

Nutz der Jagd. Er ſtellet dem Menſchen an jedwedem Thiere entweder eine vortheilhafftige Beute, oder einen fürchterlichen Feind, oder doch wenigſtens die Erwerbung eines Sieges, vor Augen. Er ſtärket ſeine Kräfften durch die Ubung der Jagd, und gewöhnet ihn dadurch, daß er im Falle der Noth, ſich in die gefährlichſten Kriege zu ſchicken weis, und auf eine unſchuldige Weiſe lernet, wie er ſich bey ereignenden Umſtänden gegen Unrecht und Gewalt vertheidigen ſolle. Es ſind alſo alle Thiere Gaben der Göttlichen Güte, ſowohl diejenigen, die uns Nutzen bringen, als diejenigen, die uns ſchaden.

Inſonderheit üben wir vermittelſt der Jagd die Herrſchafft aus, die wir über ſie haben. Sie erheben ſich vergeblich in die Lufft, oder verbergen ſich in die Wälder, oder wohl gar in das Eingeweide der Erde: Wir wiſſen ſie entweder mit Liſt oder mit Gewalt in unſere Hände zu bekommen. Die Rinde von Stech-Palmen, und der Miſtel von Eichen und alten Aepfel-Bäumen, dienen uns, den Vögel-Leim zu bereiten, damit wir die kleinen

Leim-Ruthe, Miſtel. Lock-Speiſe. Garne.

Vögel

Vögel fangen. Die groſſen berücken wir durch unzehlige Anlockungen und Liſt. Die wilden Enten und Gänſe, die Kibitzen, die Kriech-Enten, die Brach-Vögel, die Hirß-Vögel, und alle andere Wander-Vögel bringen wir ohne Mühe in unſere Netze und Schlingen. Wir laſſen Jltiſſe unter die Erde kriechen, um die Kaninchen heraus zu jagen, die ſich dahin flüchten. Die Dächſe und Füchſe ſind in ihrem Bau vor unſern Schliefern (Dachs-Hunden) nicht ſicher. Wir haben Vögel und Hunde von allerley Gröſſe, mit denen wir uns um eine Sprache vergleichen, die ſie verſtehen, und zu Folge dem Befehl, den wir ihnen mit dem Horn oder mit der Stimme geben, jagen ſie das Wildprät auf, ſuchen die Spur, folgen ihr, verlaſſen ſie zu rechter Zeit, kehren zu uns, verbeſſern ihren Jrrthum, und helfen uns mit ihrem ſcharfen Geſichte, Geruch und Geſchwindigkeit, damit wir den verlangten Raub ausforſchen und erlangen können.

Die Wälder. Jltiſſe. Falkenier-Kunſt. Jägerey.

Endlich haben wir uns, ſtatt Bogen und Pfeile, ein ander Gewehr zubereitet, deſſen man ſich geſchwind bedienen, und dem der Feind nicht ausweichen kan. Es läſſet ſich in gewiſſer Maſſe ſagen, wir hätten die Donner-Keile in Händen, weil wir einen feurigen Strahl in die Lufft ſchi-

Schuß-Gewehr.

Die Wälder. ſchicken, der ein Thier, in einer groſſen Entfernung von uns, tödet, und es zu unſern Füſſen leget, ehe es durch den, mit dem Schuß verknüpften, Knall und Bliz kan gewarnet werden.

Der Chevalier. Weil mir die Jagd ſo groſſes Vergnügen machet, ſo denke ich, man füge denjenigen groſſes Leid zu, welchen man die Jagd verbietet. Warum hat gemeiniglich der Adel allein das Recht zu jagen?

Vorbehalt des Jagd-Rechts. Der Prior. Der Menſch kan nicht für ſich allein leben, und die Geſellſchafft, die ihm ſo nothwendig iſt, würde nicht beſtehen, wenn alle Mitglieder Waffen trügen. Hiernächſt ſchickt ſich die Jagd nicht für den gemeinen Mann: Sie würde ihn von ſeiner Handlung und vom Ackerbau abhalten. Die Jagd ſchickt ſich nicht für die Geiſtlichen: Sie müſſen ihre Zeit zum Nutzen des Volkes anwenden, welches ihnen die beſchwehrliche Mühe, für ihren Unterhalt zu ſorgen, nur deswegen durch reichliche Allmoſen benommen hat, damit ſie mit gröſſerer Gelaſſenheit beten, ſtudieren, und ihres geiſtlichen Amts warten ſollen. Man hat mit gutem Vorbedacht denenjenigen das Recht zu jagen vorbehalten, welche, ihrem Stande nach, regieren und die andern beſchü-

zen

tzen ſollen. Denn auf dieſe Weiſe finden ſie auch in ihrem Zeit-Vertreibe Mittel, denjenigen Grad der Stärke und der Gedult zu erlangen, wodurch ſie ſich vor andern herfürthun. Die Jagd giebt ihnen beſtändig Gelegenheit, hurtig, aufmerkſam, vorſichtig und unermüdet zu werden, weder Arbeit noch Gefahr zu ſcheuen.

Die Wälder.

Ende des zweyten Theils.

Regiſter der Materien.

A.

Ableger eine Nelke 74
Abricoſen 246
Acker-Bau 298
Ackern iſt unterſchiedlich 307
Aehre des Korns, ihre Einrichtung 352
Aepfel-Moſt, Art ihn zu machen 433—435
Aeſte 199 und folg. Kennzeichen, dieſelben zu unterſcheiden 204 u. f.
Ahorn-Baum mit Blättern von Maß-Holder 475. der groſſe, oder falſche Feigen-Baum mit Maulbeer-Blättern, Fig. zu 504 der kleine 465
Alleen 91
Alleluja, ein Klee 275
Ambrette oder Biſam-Birn 258
Ananas 238
Anemone 52. alle ihre Theile 53. ihre Wart und Pflege 54. 55. Hiſtorie 56.
Arbeit iſt ſo nöthig, als das Brod 301
Arec-Nuß von einem ſo genannten Palm-Baum 460
Artiſchocken 288
Aſche, deren Nutz 315
Aſpen 490
Aug und Knoſpen 200
Auricul oder Bären-Ohr, deſſen Warte, Beſchreibung und gute Eigenſchaften 48 u. f.
Ausſichten in Gärten 105
Azerolen-Baum 161. deſſen Figur 504

B.

Bären-Ohr ſiehe Auricul.
Balſam aus dem Jüdiſchen Land, Tolu, 465. Peru, Copahu ꝛc. 465 u. f.
Baum-Garten 159
Baum-Läuſe 222
Baum-Schule 161
Bäume, hochſchäfftige 196
Bäume, deren Wahl 144

Be-

Beſchneiden 195. Werck-zeuge dazu 213. Birken 500. Immergrüne 99. Lagetto 462. Maßholder 498
Beete, des Küchen-Gartens 141. ein abhängiges 141
Miſt-Beete 138
Beſchneiden der Bäume ꝛc. Siehe Bäume.
Bier, Art es zu machen 428 u. f.
Birnen, Bergamotten 255 Biſam-258. Butter- oder Schmalz-253. Colmarts-259. Gold-gelbe 246. St. Germain 258. Grün-lange 255. Runkel-247. Muſcateller, kleine von Rheims. Siehe Rouſſelet. Safft-Birn, Virgouleuſe 258. Salviati 216. rothe ſteinigte, Martin ſec 261. Winter-Birn, Kunſt-Stück ſie zu färben 254. Süs-Birn, Meſſire Jean 258
Birn-Moſt, Art dergleichen zu machen 433—435
Biſam-Pflanzen 459
Blätter, ihr Nutz 201. 448
Blüthen, ſiehe Blumen.
Blumen und Blüthen 1. Abſicht derſelben 4. ihre Menge 7. Schönheit 8. Nachfolge auf einander 10. Manchfaltigkeit 11. beſtändige Geſtalt 17. Geruch 20. andere Eigenſchafften 23. Bau 25. Theatrum davon 34. Pyramiden 34
Blumen-Stauden 85
Blumen-Töpfe 35
Bocks-Bart 270
Boden, unordentlicher, Siehe Erdreich.
Bohnen, welſche 283
Bon Chrêtien (Gut Chriſt) Sommer-Muſcaten-Birn 248. Winter-Birn 259
Borragen 274
Brenn-Holz 482
Brinellen (Brugnoles) 262
Bronnen-Kreß 280
Buchs-Baum 501

C.

Cacao 456
Cachou, Biſam-Pflantze 459
Cadillac, eine Birn 259
Caffe, deſſelben Hiſtorie und Gebrauch 452
Calville, Schlotter-Aepfel 253
Cardel oder Diſtel, Spaniſche 289
Caſſolette, eine Birn 247
Caſtanien-Baum 498
Cedern-Baum, deſſen Figur 96
Celri, Selri, Zellery 279
Chicons, Römiſche Lactuck 278
Chinchina 461

Cin-

Ciutat, Oeſterreichiſche Trauben 255
Claudie, Reine, eine Pflaume 248
Cocos-Nuß 458
Cranz oder Crone, in dieſelbe pfropfen 179
Corinthgen, Wein-Beerlein 255
Cornel-Kirſchen, Ziſſerlein 497
Creis-Lauff, wechſels weiſer, in dem Baum-Safft 202
Crelinus Furius, deſſen Kunſt ſeine Aecker vor andern fruchtbar zu machen 324
Cypreſſen-Baum 501

D.

Dach (Wetter-) über die Früchte 136
Damas de Tour 248
Diſtel, Spaniſche 289
Drath, meſſingener, an ſtatt eines Latten-Gitter-Werkes 136
Drechſeln 475
Dung des Feldes 312
NB. Dieß Wort iſt vornehmlich im Gebrauch, wenn man von Rind-Vieh, Schafen und Geflüg redet, wir haben es bißweilen gewagt, da wir von Feldern geredt, für Miſt-Haufen und Koth zu gebrauchen.
Deſſen Verwandlung 318

E.

Echaſſerie, Gerüſt-Birn 258
Ege 311
Eiben-oder Tax-Baum. Figur zu 101
Eiche 496. Stein-Eiche Fig. zu 481
Einfaſſungen in dem Küchen-Garten 139
Eingelegte Arbeit 467 471
Einſchnitt, mit demſelben pfropfen 180
Engliſche Art von Luſt-Stücken 29
Epine d'hyver, eine Birn (Winter-Dorn) 258
Erd-Aepfel und Birnen 272
Erd-Beeren, frühzeitige 244
ihre Art 245
Erd-Früchte 284. warum ſie in

in Stätten vollkommener? 251
Erdreich, deſſen Eintheilung 126. Vermiſchung 128. Unterſchied in Vergleichung des Saamens 302. Quelle ihrer Fruchtbarkeit 306. ausgeſtochenes, durchlöcherte und verbranntes 316. unordentliches, wie es anzuwenden 103. erhöhtes. Siehe Raſen⸗Hügel.
Erle 501
Ernde 355 u. f.
Eſchen⸗Baum 496
Eſpen 490

F.

Färber⸗Röthe 340
Feigen⸗Baum, deſſen Wart 225
Feld⸗Bau 298
Fichte 501
Flöſſe 468
Fruchtbarkeit der Erde, was ſie verurſache? 306
Frucht⸗Gewölb. S. Winterung oder Zugemüs⸗Keller.
Früchte 242. eingemachte 261. Urſprung einiger Früchte 265. Art und Weiſe die Früchte zu färben 249. Manchfaltige Früchte nach den Jahrs⸗Zeiten 293. Nachfolge der Früchte auf einander 242. Erd⸗Früchte 284. warum ſie in Stätten vollkommener? 251
Frühzeitige Kirſchen 244
Furius Creſinus. Siehe Creſinus.

G.

Gänge oder Allées in den Gärten 91
Garten⸗und Bronnen⸗Kreß 280
Gärten des Pater Rapin 110
Garten⸗Kunſt 102. Lob derſelben 110. Küchen⸗Garten, deſſen Eintheilung 137. Winter⸗Garten oder Zwiebel⸗Gewächſe, welche man in Waſſer den gantzen Winter über ſich auf thun läſſet.

Fi⸗

Figur III. Siehe die Erklärung davon.
Gelbe Wunder-Pferſig 253
Gelbe Rübe 270
Gemahlte Planken zu Einfaſſungen der Luſt-Stücke 27
Gennetin, Orleaniſcher Wein 255
Genſter 490
St. Germain, eine Birn 258
Gerüſt-Birn, Echaſſerie. daſelbſt.
Gerſte (Winter-) 331
Getränke unterſchiedliche 437 u. f.
Getraid 326. die Fortſetzung davon ſiehe in dem folgenden Theil. deſſen Erhaltung 356. Sommer-Getraid 333
Gewächſe (Küchen-) deren Eintheilung 269
Grüne, lange Birn 255
Gummi und Hartze 466
Gurken und Kürbiſſe 290

H.

Haber 332
Hagen-Buchs 497. deren Figur bey 489
Halm des Korns, deſſen Einrichtung 352
Hahnen-Fus (Ranunkel) 67. halb-gefüllte 68. deren Hiſtorie 71
Hartz, Gummi 466. Pech 464
Haſel-Staude 500
Hecken, hohe und niedrige (S. Palliſaden) 97
Herren-Pflaume 248
Heyde-Korn 333
Hindbeeren 245
Hirſen 334
Holz. Siehe Wald.
Hopfen 338
Hügel, deren Nutzen 363
Hülſen-Früchte, oder Zugemüſe 263. woher Hülſen-Früchte? 283. ihre Wart 266
Hürden für die Schafe 314

J.

Jagd, deren Nutz 504. warum ſie dem Adel vorbehalten worden? 506

Jäh-

Jährige Pflanzen 84
Immergrünende Bäume 99

K.

Kelter, Siehe Wein-Kelter.
Königin Claudia, eine Pflaume 248.
Königs-Pflaume, daſelbſt.
Königs-Winter-Birn 259
Knoblauch 282
Knoſpen 200
Kohl 275. ——— Kohlherzgen. 275
Kork 463
Korn, Türkiſches 334
Kräuter, riechende 280
Kreß (Garten- und Bronnen-) 280
Küchen-Garten 116. deſſen Einrichtung 125. und Eintheilung 137.
Küchen-Gewächſe, deren Eintheilung 269
Kümmerling, Gurke 290
Künſte, deren Urſprung 480
Kürbis und Gurken 290

L.

Lactucke, Sallat 277. Römiſche 278
Lattenwerck 135
Lauch 282
Läuſe an (Pommerantzen) Bäumen 222
Linde 94. 500
Loch 460
Loh-Ballen 461
Ludwig der XIV. ein Beſchützer der Garten-Künſt 115
Luſt-Stücke, mit Einfaſſungen von gemahlten Pflantzen 27. mit Figuren und Laub-Werk 28. 29. von Raſen oder auf Engliſche Art 29. vermiſchte 31. durch Abſchnitte 32. deren Begleitungen und Zugehören 83

M.

Magdalenen-Pferſig 249
Mais, Türkiſches Korn 334
Mangold 274

Martin ſec, eine rothe ſteinigte Birn 261
Mattigkeit-Vertreiber 255
Mauer (weiſe) in den Gärten 135
Meeth 437
Melone, ihre Wart 290
Melten, ein Kraut. 274
Mergel 319
Meſſire Jean, eine Süß-Birn 258
Meyerey des Paters von Vaniere 110
Mirabellen 246. 261.
Miſt-Beete 138
Möhr-Rettig 272
Moſt von Aepfeln und Birnen, wie derſelbe zu machen 433—435
Muſcat-Nuß und Blüh 451. 452
Muſcateller-Birn, kleine 246 vom Rheims 250
Muſcateller (Roberts) Birn 247. 248
Muſcateller-Trauben 256. Art ſie zu erhalten 257
Muſcaten-Wein, Art ihn vollkommen zu machen 256

N.

Nacht-Viole 80
Nelke 72. deren Ableger 74
Nuß-Baum, Welſcher 499
Nuß-Oel 451

O.

Obſt 242
Obſt-Gewölb 164
Ochſen-Zunge 274
Oel 234. Nuß-Oel 451
Oelbaum, freyer und wilder 234
Oelichte Gewächſe 336
Oeſterreiſche Trauben oder Ciutat 255
Orangerie oder Pommeranzen-Haus 215
Orangerien, ihr Unterſchied. Siehe Verwahrungs-Oerter.
Orleaniſcher Wein, Gennetin 255

Pals

P.

Palliſaden. Siehe Hecken.
Palmen (Stech-) 502
Pappel-Baum 501
Paſtinack-Rüben 270
Pech 464
Pergamotten-Birn 255
Peterſilien, deſſen Arten 275
Pfähle, Art ſie einzuſchlagen 478
Pfärch-Hürden 314
Pferſing, (Blut-) 250. der Paviániſche, daſelbſt. die erſtern 246. die andern 250. gelbe (Wunder-) Pferſing 253. Ziegenfarbe (Früh-) Pferſing 250
Pflanzen, Zubereitung zu demſelben 149.
Pflanzen, jährige 84
Pflaumen 248. Königs-Pflaumen, daſelbſt. von Tours oder Herren-Pflaumen oder Damas de Tours, daſelbſt.
Pflügen iſt unterſchiedlich 307
Pflug 308
Pfropf-Reiſer 177. von verſchiedenen Bäumen 189
Pfropfen, in den Spalt 177. in die Crone oder in den Cranz 179. mit einem Einſchnitt 180. auf Pfeiffen-Art 180. Schild-weiſe 181. mit einem Stoß-Reiſer 184. mit einem ſchlafenden Aug 184 durch annähern daſelbſt auf die Wurzel 188
Pimpernel 279
Pommeranzen-Baum, deſſen Wart 215
Pommeranzen-Läuſe 222
Portulack 279
Punſch, ein Getränck 437
Pyramiden von Blumen 34

Q.

Quinquina, Chinchina 461
Quintinie (Herr von) 264

R.

Ranunkel, Siehe Hahnen-Fus.

Rapin, Pater, deſſen Gärten 110
Raſen-Hügel 101
Reis 334
Reiſer, Siehe Pfropf-Reiſer.
Rinde, deren Nutz 460
Rocken 331
Rockenbollen 282
Römiſche Lactucke 278
Roſen-Stöcke, ihre Warte 88
Rouſſelet, kleine Muſcateller-Birn von Rheims 250
Rüſt-Baum, oder Ulmen-Baum 497. mit breiten Blättern 92. der kleine 489
Rüben (Steck-) 271

S.

Saamen, deren Zubereitung 327
Saam-Körner, ihr Nutz 450
Saat-Zeit 326
Safran, deſſen Gattungen 337
Safft-Birn, Virgouleuſe 258
Säffte ſind gefährlich 439
Sallat, Lactucke 277. deſſen Zubereitungen 277. 279 u. f.
Salviati, eine Birn 247
Schalotten 282
Schildpfropfen 181
Schiffahrt 491
Schlaffendes Aug, damit pfropfen 184
Schlehen-Dorn 93
Selri 279
Schlotter-Apfel (Calville) 253
Schnitter, Schnitt-Ernde 355 u. f.
Schönheit, ihre Quelle 18
Scorzoneren 270
Senff 338
Sommer-Lauben 96
Spalliere 133. Eintheilung und Höhe derſelben 146. Art einen Baum zu einem Spallier zu bereiten 198
Spaniſche Diſtel, Cardel 289
Spargel 284
Speyer-Aepfel-Baum 497
Spinat 258. 275
Spröſslinge 76
Stech-Palmen 502
Steck-Rüben 271
Stein-Eiche, ihre Figur 481
Storch-Schnabel, ſchwartzer 21
Stoſs-Reiſer 184

Spalt,

Spalt, in denſelben pfropfen 181
Süß-Birn, Meſſire Jean 258

T.

Taback, deſſen Hiſtorie 341
Tanne und ihre ſchuppigte Zapfen 501
Tax- oder Eiben-Baum, Figur dazu 101
Theatrum von Blumen 34
Trauben, Art die Muſcateller und andere zu erhalten 257
Türkiſches Korn 334
Tulpe 57. ihre Wart und Erkänntnuß, daſ. und folg.

U. V.

Vaniere (des Paters von) Meyerey 110
Vanillie 457
Verwahrungs-Oerter 163
Virgouleuſe, Safft-Birn 258
Ulmen-Baum, mit breiten Blättern, Siehe Rüſt-Baum.
Ungeziefer, welche dem Wein-Stock ſchädlich ſind 399

W.

Wachholder-Wein 436
Waizen 330
Wald 440. deſſen Nutz 447 u. f. des Holzes Weiche 468 Faden oder Faſern 471. Glätte und Glanz 473. Art einem Wald anzulegen 491
Wälder in Frankreich, deren Hiſtorie 484
Waſſer, deſſen Ausleſe 143
Waſſer und Wälder 486 u. f.
Wegwarten 278
Weid, Farb 339
Weiden-Baum 496. 500
Wein-Beerlein, Corinthgen 255
Wein-Kelter und Werkzeuge zum Abzug, ordentliche, Fig. dazu 409. groſſe, Fig. dazu 411. zu unzeitigen Trauben, Figur dazu 437. Kelter das Obſt zu zerknirſchen 435
Wein-Trauben 255
Weiſe Mauer oder Wand in Gärten 135
Welſcher Nuß-Baum 499
Wetter-Dach über die Früchte 136
Winter-Birn, Kunſt-Stück ſie zu färben 254

Winter = Dorn, eine Birn 258
Winterung 168
Woll=Diſtel für die Hauben=Stricker 340
Wunder=Pferſig, gelbe 253
Wurzeln der Bäume 467. der Hülſen=Früchte 270

Z.

Zellery, 279
Zimmer = Kunſt oder Werk 479
Zimmet 461
Zipollen oder klein Zwiebeln 282
Ziſſerlein oder Cornel=Kirſchen 497
Zugemüſe, Siehe Hülſen=Früchte.
Zugemüs=Keller 168
Zucker=Wurzel 271
Zweige oder Aeſte 159 u. f. Kennzeichen dieſelben zu unterſcheiden 204. u. f.
Zweige oder Aeugelein, S. Sprößlinge.
Zwerg=Bäume 149. Art einem Baum zu einem Zwerg zu machen 197
Zwiebel=Gewächſe 281
Zwiebeln 283

EIGENTHUM DER STADT AUGSBURG

8° Nat.

[Pluche]

Pluche, Noël Antoine, 1688-1761

Schau-Plaz der Natur oder Unterredungen von d. Beschaffenheit u. d. Absichten d. natürl. Dinge, wodurch d. Jugend zu weiterm Nachforschen aufgemuntert u. auf richtige Begriffe von d. Allmacht u. Weißheit Gottes geführet wird
Bd.: 2

Wien [u.a.] 1751

Augsburg, Staats- und Stadtbibliothek -- Nat 969 -2
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11272155-6
VD18 12235970-001